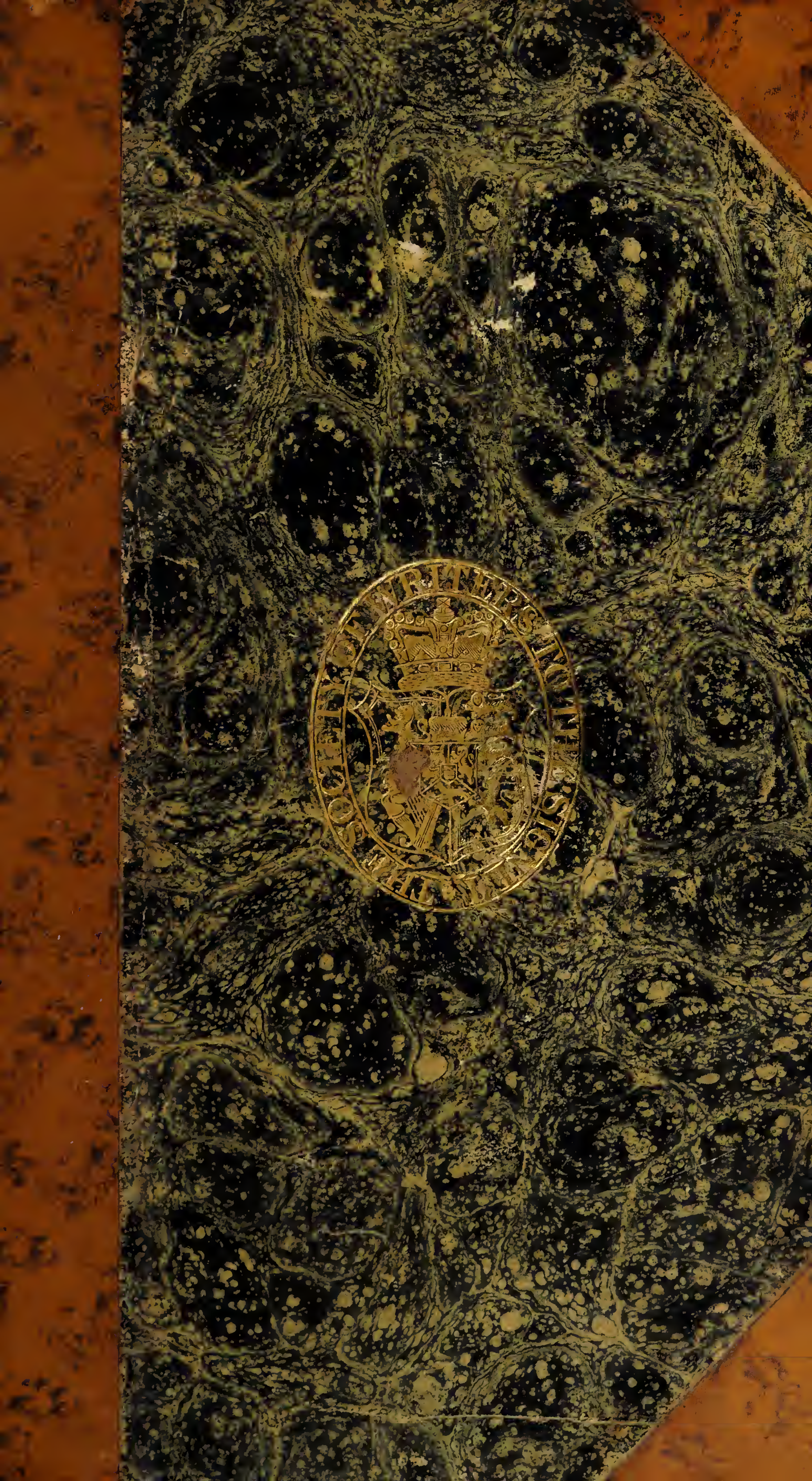


FAUNE DES MÉDECINS,

OU

HISTOIRE DES ANIMAUX ET DE LEURS PRODUITS.

DE L'IMPRIMERIE DE FEUGUERAY,
RUE DU CLOÎTRE SAINT-BENOÎT, N° 4.

FAUNE DES MÉDECINS,

OU

HISTOIRE DES ANIMAUX ET DE LEURS PRODUITS,

CONSIDÉRÉS

Sous le rapport de la *Bromatologie* et de l'*Hygiène* en général, de la *Thérapeutique*, de la *Pharmacologie* et de la *Toxicologie*,

OUVRAGE ENTIÈREMENT NEUF, AVEC FIGURES;

PAR HIPPOLYTE CLOQUET,

Docteur en Médecine de la Faculté de Paris; Membre titulaire de l'Académie royale de Médecine, des Sociétés Philomatique, médicale d'Émulation, d'Instruction médicale et d'Histoire naturelle de Paris; du Cercle médical et de la Société des Méthodes d'enseignement de la même ville; de la Société médicale d'Amiens, de celle des Sciences et Arts d'Orléans, de celle de Médecine de New-York; de la Société Médico-chirurgicale de Berlin; de la Société Wettéravienne de Hanau; ancien Prosecteur et Aide de Clinique interne en la Faculté de Médecine, et Professeur de Physiologie à l'Athénée royal de Paris; Médecin du Bureau de charité du douzième Arrondissement; Professeur agrégé en exercice près la Faculté de Médecine, etc.

Vitæ summa brevis diis mansuræ spem non vetat utilitatis.

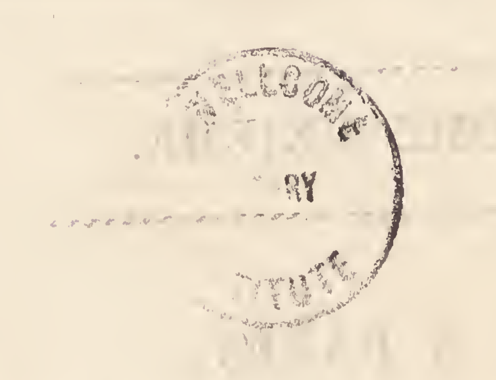
TOME SIXIÈME.

A PARIS,

CHEZ CROCHARD, LIBRAIRE-ÉDITEUR,

CLOÎTRE SAINT-BENOÎT, N° 16.

1825.



FAUNE DES MÉDECINS,

OU

HISTOIRE DES ANIMAUX ET DE LEURS PRODUITS.

ARTICLE CCXI.

Du Lagopède, ou Perdrix blanche, ou Perdrix des Pyrénées (*Tetrao lagopus*, Linnæus) (1).

Latin .... *Lagopus.*

Tetrao lagopus. T. cinereus, digitis hirsutis, remigibus albis, rectricibus nigris apice albis; intermediis albis. Linnæus, *Syst. Nat.*, ed. Gmel., gen. 103, sp. 4 (2).

Tetrao lagopus. T. cinereo alboque varius, pedibus lanatis, remigibus albis, rectricibus nigris apice albis, intermediis albis. Latham, *Syst. ornithol.*, gen. 56, sp. 9.

De la famille des gallinacés alectrydes, dans laquelle il vient se ranger à côté de la gelinotte, de la poule, de la caille, du faisan, de la perdrix, l'oiseau dont nous

(1) Nous ne parlerons pas ici de certaines espèces de Labres, dont la chair, d'une saveur agréable, est usitée comme aliment dans beaucoup de pays, parce que ces poissons sont rares dans nos marchés, et ne paraissent presque jamais sur nos tables.

(2) Linnæus réunit cet oiseau à l'Attagas, dont nous avons parlé à l'occasion de la Gelinotte ou Poule des Coudriers.

allons parler a été appelé *Perdrix blanche* par plusieurs écrivains, mais fort improprement, d'abord parce qu'il n'est point une perdrix, ensuite parce qu'il n'est blanc que pendant l'hiver seulement, absolument comme le petit tetras de Pologne (1), l'attagas de Belon (2), et surtout le francolin blanc de montagne de Léonhard Frisch (3), avec lequel il doit même être confondu. Il constitue une espèce particulière, bien distinguée par Pline (4), par Belon (5), par Gesner (6), et parfaitement caractérisée par l'exactitude laborieuse et élégante du célèbre collaborateur de Buffon, Gueneau de Montbelliard.

Le Lagopède, sur lequel, dans le soixantième volume des *Transactions philosophiques*, Daines Barrington a publié des Observations *ex professo*, peut, en effet, être facilement reconnu à ses pieds robustes, munis de quatre doigts, trois en avant, unis à leur base par une courte membrane, et un seul en arrière garni de plumes, même en dessous comme les antérieurs (7). Ses jambes, entièrement couvertes de plumes, ainsi que les doigts, sont dépourvues d'éperons. Une bande de peau nue, glanduleuse, frangée, mamelonnée, et

---

(1) Waigand, *Acta Vratislav.*, nov. 1755, class. iv, art. vii, p. 30. — Gab. Rzaczynski, *Auctuar. hist. nat.*, *etc.*, p. 421.

(2) *Nature des Oyseaulx*, *etc.*, p. 242.

(3) Pl. cx et cxi.

(4) Lib. x, c. xlviii.

(5) *L. c.*, p. 259.

(6) *De Avibus*. Francof., 1585, *in-fol.*, p. 576.

(7) C'est à cette particularité que l'oiseau dont il s'agit doit son nom, qui exprime un attribut unique dans la classe à laquelle il appartient, celui d'avoir, comme le lièvre parmi les quadrupèdes, le dessous des pieds velu. En grec, effectivement, λαγωός signifie *lièvre*, et πούς, *pied*.

d'un rouge très-vif, surtout dans le mâle, occupe, au-dessus de ses yeux, la place des sourcils. Sa robe, durant l'hiver, est presque entièrement blanche, à l'exception de deux taches noires qui existent entre le bec et l'œil ; de petites lignes noires, tracées sur un fond fauve, varient son plumage d'été. Les grandes pennes de ses ailes ont des tiges noirâtres ; les quatre intermédiaires de sa queue, qui est carrée, sont blanches, tandis que toutes les latérales sont noires, bordées de blanc. Un duvet soyeux et nacré revêt ses pieds et ses doigts ; son bec et ses ongles sont bruns ; ces derniers sont remarquables par leur longueur, et, parmi eux, celui du doigt du milieu est canaliculé en dessous.

La stature du lagopède surpasse un peu celle de la perdrix rouge. Sa longueur varie de quatorze à quinze pouces ; il n'a pas moins de vingt-un à vingt-deux pouces de vol, et il pèse environ quatorze onces. Il vit des chatons, des feuilles, des jeunes pousses du pin, du bouleau, des bruyères, du myrtille (1), du rhododendron, de la busserolle, du lichen, et il pond et couve ses œufs à terre ou plutôt sur les rochers (2). Son organisation semble l'obliger à ne se plaire que dans une température glaciale, dans les plaines de la Sibérie (3), dans les forêts des provinces du Nord, et surtout de la Laponie (4), dans les Alpes, dans les montagnes du Dauphiné, auprès de Gap spécialement (5), dans les Pyré-

(1) Willughby, *Ornith.*, p. 127. — Klein, p. 116.

(2) Gesner, *ubi suprà*, p. 578. — Rzackzynski, *l. c.*, p. 411.

(3) Pallas, *Voyages*, *etc.*, tom. I, p. 198, et tom. III, p. 21.

(4) Linnæus, *Fauna suecica*, nº 169, p. 62. — Jean Scheffer, *Hist. de la Laponie*, trad. franç. *Paris*, 1678, *in-4º*, p. 326.

(5) Nicolas Charier, *Hist. générale du Dauphiné*. Grenoble et Lyon, 1661 à 1672, *in-fol.*, tom. I, p. 65.

rénées (1), en Écosse, en Irlande, où, à mesure que la neige fond dans les lieux bas, il monte et va chercher, sur les sommets les plus élevés des montagnes, celle qui ne fond jamais, et dans les masses de laquelle il sait se creuser des retraites, des trous, des espèces de clapiers qui, pendant l'hiver, le mettent à l'abri d'un froid trop violent et le défendent d'ailleurs contre les rayons du soleil, qui paraissent l'incommoder ou l'offusquer, comme s'il était, parmi les oiseaux, ce que les albinos, dondos ou kackerlackes sont parmi les hommes.

Le lagopède est un oiseau pesant, et ne vole jamais bien haut. Il se réunit à ceux de son espèce le plus habituellement, de manière à former des troupes ou des compagnies plus ou moins nombreuses. Il est difficile de l'apprivoiser, comme l'a noté expressément Pline, et malgré ce que rapporte Redi de deux lagopèdes qu'on avait nourris dans la volière du jardin de Boboli, appartenant au grand-duc de Toscane (2); mais sa stupidité est telle que, pour le prendre, il n'est besoin de se donner que fort peu de peine (3).

Dès le temps de Pline, qui l'accuse, au reste, de se corrompre fort vite, la chair de cet oiseau passait déjà pour excellente. On lui reprochait aussi cependant d'avoir une saveur légèrement amère (4), venant probablement des plantes résineuses dont le lagopède se nourrit habituellement. Aujourd'hui, on en mange dans tout le

---

(1) De la Pérouse, *Hist. nat. du Lagopède*, dans les *Mémoires de l'Académie de Toulouse*, tom. 1, p. 111.

(2) *Degli Animali viventi negli anim. viv.* Napoli, 1778, *in*-8°, p. 86.

(3) Gesner, *ubi suprà.*

(4) *Idem, ibidem.*

Mont-Cenis, ainsi que dans les villes et les villages qui sont à portée des montagnes de la Savoie, et l'on s'accorde à lui trouver beaucoup de ressemblance avec celle du lièvre. Sous le ciel glacé du Groenland, des peuplades non civilisées la dévorent crue ou à demi cuite, et, comme si la rudesse du climat agissait sur les coutumes et sur les goûts, les intestins des lagopèdes, cuits avec du lard de phoque, ou, mieux encore, dévorés avec la matière qu'ils contiennent au moment où on les extrait du corps, sont un mets des plus recherchés.

Pour ce qui est des effets de cette espèce de chair sur notre économie, de son influence sur notre santé, de ses qualités hygiéniques, en un mot, nous n'avons rien à ajouter à son sujet à ce que nous avons dit ci-dessus du faisan et des coqs de bruyère, à ce que nous dirons par la suite de la perdrix. Sous le rapport bromatologique, tous ces oiseaux se ressemblent extraordinairement; ils sont tous également restaurans et corroborans, malgré les avantages spéciaux que Nicolas Lémery (1) a voulu attribuer au lagopède, en vertu de l'huile et du sel volatils qu'il contient, selon lui.

---

(1) *Dictionn. univers. des Drogues simples*, édit. citée, p. 472.

ARTICLE CCXII.

Du Lait (*Lac*).

Grec......... Γάλα.
Latin........ *Lac.*
Italien....... *Latte.*
Espagnol.... *Leche.*
Anglais...... *Milk.*
Allemand... *Milch.*

Si jamais la maladie doit paraître affreuse, épouvantable, c'est dans ces cas où, vainement armé contre la foule des accidens sans nombre qui, dès le berceau, menacent nos semblables, le médecin voit s'éteindre successivement chez ses malades tous les attributs de l'organisation et de la vie par l'altération des viscères consacrés aux merveilleuses fonctions de la digestion, de la respiration et de la circulation; perd tout espoir de rallumer avec les ressources ordinaires de la pharmacie le feu céleste qui ne les anime plus que faiblement, et est forcé de demeurer dans l'inaction, alors qu'ils parcourent la longue chaîne des supplices qui les conduit lentement à une mort inévitable, à une triste dissolution.

Quelle ne doit donc pas être notre reconnaissance pour la Providence, puisque, dans cette même liqueur qui, lors de notre entrée dans le monde, nous a fourni les élémens de notre santé et de notre accroissement, elle



nous offre l'aliment réparateur qui peut contribuer, au moins momentanément, à rétablir chez le vieillard les forces qu'ont dissipées imprudemment l'adolescent ou l'adulte en abusant du bienfait de la vie et de l'énergie de ses organes conservateurs ; à rappeler la vigueur épuisée dans un corps défaillant sous l'influence d'une grave et alarmante lienterie, d'une gastrose déchirante, d'une atrophie destructive, d'une brûlante gastéralgie, d'une désolante squirrhogastrie, d'une consomption dévastatrice, affections désespérantes contre lesquelles vient si souvent échouer la thérapeutique médicinale la mieux raisonnée, la plus efficace d'ailleurs !

On devine que nous avons à parler ici du LAIT, humeur sécrétée par les glandes mammaires des femelles des animaux mammifères, destinée à la nourriture des nouveau-nés de leur espèce, employée comme aliment et comme médicament par la plupart des hommes et dans tous les âges de la vie, présentant un grand nombre de variétés, suivant les rapports de l'animal avec les objets extérieurs et suivant une foule d'autres circonstances, mais cependant douée d'un ensemble de propriétés qui la fait, au premier coup-d'œil, distinguer de tous les autres liquides organiques.

Ainsi, le lait est toujours plus ou moins opaque, d'un blanc plus ou moins pur, d'une densité supérieure à celle de l'eau. Légèrement visqueux, il a une saveur douce, sucrée, et généralement une odeur agréable ; il résulte de la réunion de trois principes constituans et distincts, la *créme*, la *partie caséeuse* et le *sérum*. Néanmoins, sa composition et ses qualités ne sont pas absolument identiques dans les diverses espèces d'animaux, ce qui nous oblige à faire, sous le rapport des proprié-

tés physiques et chimiques, un examen spécial du lait de la chèvre, de celui de l'ânesse, de celui de la brebis, de celui de la jument, de celui de la femme, et surtout de celui de la vache, plus particulièrement employés par les médecins.

Le Lait de la vache est d'un blanc bleuâtre, opaque, d'une saveur douce, moins sucrée que celle du lait de femme, d'une pesanteur spécifique variable (1), mais le plus ordinairement de 1,0324 suivant Brisson. Avant d'avoir pu éprouver aucun commencement de fermentation, au sortir même du pis de l'animal, il rougit le papier de tournesol, et est par conséquent déjà acide, quoiqu'à un faible degré.

Abandonné à lui-même à l'air libre et à la température de 10 à 12° + 0 R., ce liquide se sépare plus ou moins promptement en trois parties : la *créme*, qui gagne la surface, le *caséum*, qui se coagule au-dessous d'elle par degrés, et le *sérum*, au milieu duquel celui-ci se trouve nager. Nous avons déjà eu occasion de faire l'histoire détaillée de la Crême (2) et du Beurre qu'elle fournit; nous n'avons ici qu'à ajouter quelques mots sur le caséum pour compléter l'histoire des principes constituans du lait, car nous consacrons plus tard un article spécial à l'histoire du *sérum* ou *petit-lait*.

---

(1) Telles sont les différences à cet égard, qu'en fractionnant le lait d'une même *traite*, les dernières portions sont plus légères que les premières, parce qu'elles contiennent plus de beure, spécifiquement moins pesant que le sérum et le caséum. D'après les observations de Parmentier et de Déyeux, le lait fourni par la même vache à différentes époques, dans un espace de vingt-quatre heures, offre aussi des différences manifestes, et quelquefois en rapport avec les changemens de l'atmosphère.

(2) Tome IV, page 310.

La proportion du caséum varie beaucoup, ainsi que celle des autres principes constituans du lait : cependant on l'évalue à-peu-près, terme moyen, au quinzième ou au seizième du lait entier. On pense assez généralement que cette matière est en suspension dans celui-ci, et qu'il suffit, pour que sa séparation s'effectue, d'un léger développement d'acide dans le sérum ; mais, afin de l'obtenir à l'état de pureté et tout-à-fait privée de beurre, il faut l'extraire d'un lait précédemment écrêmé avec soin : alors elle se présente en masses ou en flocons blancs, grenus, demi-transparens, d'une saveur douce, fraîche et agréable, contenant une quantité notable de phosphate de chaux, et renfermant constamment, dans leurs molécules, une certaine quantité de sérum qu'on ne peut en séparer qu'avec difficulté et à l'aide seulement d'une forte pression.

Le caséum, à l'état de pureté, est très-soluble dans l'eau, dont il se sépare, à la manière de l'albumine (1), par l'action du calorique. Il est susceptible de dessiccation ; mais, quoique desséché, il se ramollit à un feu doux, et devient filant, glutineux et élastique. Si l'on pousse le feu, il se fond, se boursouffle, brunit, exhale une fumée épaisse, et donne les mêmes produits que l'albumine en pareille occurrence. En l'incinérant, on en obtient, selon le célèbre Berzelius, par 100 parties, 6,5 de phosphates de chaux et de magnésie, mêlés d'un peu de chaux pure, à quoi il faudrait ajouter, d'après Fourcroy, de l'hydro-chlorate de soude.

Lorsque les matériaux du lait ont cessé spontanément

(1) Le célèbre Schéele a pensé que l'albumine et la matière caséeuse étaient identiques.

d'être unis les uns aux autres, on voit la crême aigrir, se colorer et se couvrir de moisissure, puis devenir amère, noircir et se pourrir. Le sérum acquiert en même temps une saveur acide, et le caséum se putréfie comme la crême.

Si, au lieu de l'abandonner à lui-même à l'air libre, on conserve le lait de vache dans un vaisseau fermé, à une température de 18 à 20° + o R., ses principes agissent les uns sur les autres; il laisse dégager du gaz acide carbonique, se coagule et produit en même temps un acide liquide et de l'alkohol. Ce dernier principe, dont la présence a été constatée, vers le vingtième jour de la fermentation, par les expériences de M. Déyeux et de Parmentier (1), prouve que, comme celui des jumens de Tartarie, le lait de nos vaches est susceptible de se transformer en une sorte de vin.

Lorsqu'on expose le lait à un feu modéré, il se forme à sa surface une pellicule presque entièrement composée de matière caséeuse et de crême qui s'épaissit, se ride, se sèche et jaunit, et qui, si on l'enlève, ne tarde point à être remplacée par une autre. Si le liquide est soumis à une chaleur assez intense pour déterminer son ébullition, sa viscosité naturelle et la présence de cette pellicule s'opposent à la prompte évaporation de l'eau qu'il contient, et il se boursouffle considérablement.

Le lait qui a été chauffé à 100 degrés du thermomètre centigrade se conserve plus long-temps sans altération que celui qui n'a pas subi l'action du feu.

---

(1) *Précis d'Expériences et Observations sur les différentes espèces de Lait, considérées dans leurs rapports avec la chimie, la médecine, etc.* Paris, 1800, *in*-8°.

En évaporant le lait de vache au bain-marie, on obtient une très-grande quantité d'eau légèrement odorante, peu sapide et chargée, selon M. Chevreul, d'une petite proportion d'acide butyrique. Le résidu de cette distillation, formé de toutes les parties coagulables du lait, est ce qu'on appelle vulgairement *frangipane*.

Le lait, qui se mêle à l'eau en toute proportion, est coagulé par tous les acides, faibles ou concentrés, qui se combinent avec le caséum et le précipitent, avec d'autant plus de facilité, d'ailleurs, que la température est plus élevée. Plusieurs chimistes sont portés à penser que ce phénomène est dû à l'affinité que les acides ont pour l'eau, affinité en vertu de laquelle ils enlèveraient celle-ci au fromage. Quoi qu'il en soit, c'est sur cette propriété qu'est fondée, dans les pharmacies, la préparation du *petit-lait*, qu'on obtient en versant, sur un litre de lait écrêmé et porté à la température de 98° + o centig., quelques grammes de vinaigre ou de crême de tartre (*sur-tartrate de potasse*), moyen qui opère sur-le-champ la coagulation du liquide, qu'on passe dans un tamis de crin serré, qu'on fait bouillir, qu'on clarifie immédiatement par l'albumine, et qu'on filtre enfin à l'aide du papier gris.

L'alkohol et les substances astringentes coagulent le lait comme les acides. L'éther hydratique, selon M. Chevreul, a le même effet sur lui.

L'ammoniaque, la soude et la potasse, loin de le coaguler, dissolvent le précipité formé dans ce liquide par les acides.

Malgré l'assertion de Schéèle (1), qui dit qu'en satu-

(1) *Mémoires de Chimie*, tom. II.

rant le lait bouillant d'un sel neutre quelconque, de sucre ou de gomme, on précipite le fromage, ce qui est vrai pour ces deux derniers principes, pour la plupart des sulfates et pour l'hydro-chlorate d'ammoniaque, les phosphates de potasse, de soude et de chaux, les nitrates de potasse, de soude, de chaux et de magnésie, les chlorures de potassium et de sodium, et les acétates de potasse et de soude n'ont sur cette humeur animale aucune action de ce genre et ne la troublent point. C'est au moins ce qu'ont constaté les recherches de M. Déyeux et de son collaborateur Parmentier. L'hydro-chlorate de deutoxyde de mercure ou *sublimé corrosif*, en la précipitant, se trouve transformé en proto-chlorure de mercure. Les sels d'étain sont également décomposés par le lait, dont le précipité caillebotté renferme tout l'oxyde d'étain de ces sels combiné avec la matière caséeuse. Il en est de même de l'acétate de plomb.

Beaucoup de substances animales, telles que la présure, la membrane interne du gésier des oiseaux, déterminent aussi la coagulation du lait, et c'est sur cette propriété que se trouve fondée en grande partie la théorie de la fabrication des fromages.

Suivant le savant et profond chimiste Berzelius (1), mille parties de lait de vache écrêmé, d'une pesanteur spécifique de 1,033, contiennent : eau, 928,75; fromage avec quelques traces de beurre, 28,00; sucre de lait, 35,00; chlorure de potassium, 1,70; phosphate de potasse, 0,25; acide lactique et acétate de potasse, avec un vestige de lactate de fer, 6,00; phosphates terreux, 0,50.

(1) *Annales de Chimie*, tom. LXXXIX, p. 81.

Le Lait de Brebis a, suivant Brisson, une densité de 1,0409; il a une odeur différente de celle du lait de vache, dont il se distingue encore en ce qu'il donne un beurre plus abondant, plus mou et plus fusible; un caséum plus gras et plus visqueux (1), qui ne forme point de caillot; une moindre quantité d'un sérum qui contient un peu de sucre de lait et des hydro-chlorates de potasse, de chaux et d'ammoniaque.

Le Lait de Chèvre, d'après Brisson encore, a une densité de 1,0340. Sauf son odeur hircine, il a la plus grande analogie avec celui de la vache : il est seulement un peu plus consistant, et donne une crême moins chargée de beurre, et un caséum plus abondant et plus visqueux, plus gélatineux encore que celui du lait de la brebis. Son sérum ne paraît contenir que du sucre de lait et de l'hydro-chlorate de chaux, et son beurre est solide et d'une couleur blanche en tout temps.

Le Lait de Femme, peu consistant, non coagulable, d'une saveur douce, présente des variétés infinies dans sa composition, et la manière dont on est obligé de vivre en état de société suffit pour donner l'explication de ce fait. Sa densité est, du reste, le plus communément de 1,023, selon l'observateur Brisson. Il diffère généralement de celui de la vache, en ce qu'il contient plus de sucre de lait et de crême; son fromage paraît aussi avoir moins de disposition à se séparer du sérum; et, selon Parmentier et Deyeux, il est visqueux, non gélatineux, tremblant, et coagulable seulement sous l'influence des

(1) C'est ce lait qui est employé à la confection des célèbres fromages de Roquefort. — *Voyez* Chaptal, *Annales de Chimie*, t. iv, p. 31.

acides concentrés. Quelquefois la crême de ce lait donne du beurre par la percussion; mais, dans certains cas, elle n'en fournit point. Son principe volatil odorant est à peine sensible; mais on y constate facilement la présence des hydro-chlorates de soude et de chaux, et, parfois même, du soufre. Au sortir de la mamelle, il est constamment acide et rougit le papier de tournesol.

Le Lait d'Anesse se rapproche plus de celui de femme que de toute autre espèce de lait; il en a la consistance, l'odeur et la saveur; comme lui, il est très-doux et contient beaucoup de sucre de lait; mais il renferme un peu moins de crême et un peu plus de matière caséeuse : aussi l'alkohol et les acides non concentrés peuvent-ils le coaguler. Sa crême, à la suite d'une longue agitation, fournit un beurre mou, blanc et insipide : sa densité est de 1,0355. On y a trouvé des hydro-chlorates de soude et de chaux.

Le Lait de Jument a une consistance qui tient le milieu entre celle du lait de femme et celle du lait d'ânesse. Sa densité est de 1,0346. La crême qui s'en sépare peu à peu ne fournit point de beurre par l'agitation, et les acides, en le coagulant, en précipitent le caséum sous la forme de petits flocons. Parmentier et M. Déyeux y ont démontré la présence de l'hydro-chlorate d'ammoniaque, et, ce qui est notable, celle du sulfate de chaux, qu'on n'a encore rencontré dans aucune autre espèce de lait.

En comparant les résultats fournis par l'analyse des six espèces de lait que nous avons examinées, on voit que, malgré les différences qui en découlent naturellement, chacun d'eux offre cependant en somme les matériaux contenus dans les autres, et que les variétés ne

portent que sur les proportions à-peu-près. Thomas Young (1), Hugues Gourraigne (2), Spielmann (3), et Haller (4), d'après eux, ont signalé avec soin ces variations dans les proportions relatives des trois principes constituans du lait. Nous croyons utile de les relater ici.

Ainsi, sur deux livres de lait de femme, on trouve une once et demie de crême, un gros de beurre, une demi-once de caséum, dix gros de sérum, et le reste est de l'eau.

La même quantité de lait d'ânesse fournit trois gros environ de crême et autant de caséum; elle ne contient pas de beurre, et c'est à tort que Homberg (5) regarde ce lait comme un des laits les plus chargés de fromage.

Le lait de jument, qui ne renferme pas de beurre non plus, donne dix-sept fois plus de caséum que celui d'ânesse, et quatre fois plus que celui de femme.

Deux livres de lait de chèvre renferment une once de crême, trois gros de beurre et 15 gros de caséum.

Celui de brebis offre, pour la même dose, deux onces de crême, 14 gros de beurre et 4 onces de caséum.

Enfin, celui de vache donne, sur une pareille quan-

---

(1) *Dissert. med. inaug. de Lacte, etc.* Edinb., 1761. — Cette dissertation a été réimprimée par Edwards Sandifort, dans son *Thesaurus*, t. II, p. 527.

(2) *Dissert. de nat. et causis fluiditatis sanguinis naturalis et deperditæ, ubi de diluentib. et emollientib., de Lactis naturâ et usibus in medicinâ.* Monspel., 1741, *in*-4°, p. 58, 59, etc.

(3) *Dissertatio de optimo recens nati infantis alimento, etc.* Argent., 1753, *in*-4°, p. 23, 24, etc.

(4) *Elementa Physiologiæ corporis humani.* 1765, *in*-4°, t. VII, part. II, p. 33 *et seq.*

(5) *Mémoires de l'Académie royale des Sciences,* année 1712, p. 273.

tité, vingt gros de crême, 6 gros de beurre et 3 onces de caséum.

Il faut avouer, du reste, que ces résultats ne sont rien moins que rigoureux ; car, de tous les fluides animaux, aucun n'est, plus que le lait, susceptible d'infinies variations dans sa composition, et, presqu'à chaque instant, les proportions de ses principes constituans cessent d'être les mêmes. Ses qualités ne sont pas identiques si l'animal qui l'a fourni était à jeun ou s'il venait de manger ; s'il avait pris des alimens de telle nature, ou s'il avait fait usage de tels ou tels autres. Ainsi, toutes les fois que les vaches paissent dans des prairies humides abondantes en joncs et en plantes du genre *carex*, leur lait est fade et séreux ; mais il devient plus savoureux, plus consistant, si on les conduit dans des bois, ainsi que l'ont expérimenté Parmentier et Déyeux. Le plus léger changement dans la nourriture de ces mammifères apporte, d'ailleurs, une différence notable dans sa quantité.

Parmi les caractères spéciaux que certains alimens donnent au lait des animaux qui s'en nourrissent, il faut surtout tenir compte de ceux qui sont des modifications de l'odeur et de la saveur. Les plantes de la famille des alliacées, les poireaux, les ognons, la ciboule ; celles de la famille des crucifères, comme le chou, le navet, l'alliaire, le colsa, lui communiquent tout à la fois et leur saveur et leur odeur, et ce fait, accrédité depuis long-temps dans l'opinion vulgaire, a été confirmé par les observations des deux soigneux expérimentateurs que nous avons déjà eu tant d'occasions de citer. Il en est de même des gousses des pois verts, qui rendent, en outre, le lait plus difficile à coaguler et le sérum plus gras, ainsi que de certains végétaux amers ou aromatiques,

comme l'ont noté depuis long-temps déjà Jean-Otto Hagstroëm et Sten. Karl Bielke, dans les Mémoires de l'Académie royale de Stockholm (1). Olaüs Borrich nous a conservé dans ce genre l'histoire d'une dame dont le lait était devenu amer par suite de l'usage qu'elle avait fait de la teinture d'absinthe (2), et l'on assure qu'en faisant prendre aux nourrices des alimens assaisonnés avec les semences d'anis vert (*pimpinella anisum*), on remédie aux coliques dont les enfans peuvent être tourmentés. Il paraîtrait aussi assez constant que les vaches qui ont brouté de la gratiole donnent un lait purgatif (3), de même que celui des femmes auxquelles on a administré des médicamens drastiques (4). C'est sans doute aussi par suite du changement de régime que les Européennes qui vont à Batavia ont un lait si salé qu'elles ne peuvent nourrir leurs enfans, au rapport de Homberg (5).

Les expériences de Parmentier et de M. Déyeux, cependant, ont démontré sans réplique que, dans le plus grand nombre des cas, le lait ne participe pas aux principes amers, acides ou aromatiques des alimens. Ces savans observateurs ont, par exemple, fait, de la chicorée sauvage et de la chicorée frisée, la base de la nourriture de vaches, dont le lait n'a contracté aucun principe amer, ce qui, du reste, se trouve contraire à l'assertion de Jules

---

(1) *Collection académique*, part. étrang., t. XI, p. 406.

(2) *Acta hafn.*, année 1673, obs. 62.

(3) C'est à cette circonstance que l'on a attribué l'abandon de beaucoup de prairies aux environs d'Yverdun. (VIRIDET, *Tractatus de primâ Coctione*, *etc.* Genève, 1691, *in*-12, lib. I, c. XV.)

(4) PROSP. MARTIANO, *Magnus Hippoc. Cous explic.* Romæ, 1628, *in-fol.*, p. 34. — BARTHOLIN, *Cent.* II, hist. 93.

(5) *Histoire de l'Académie royale des Sciences*, année 1707, p. 10.

César Baricelli, qui a vu, en pareille occurrence, le fromage même acquérir de l'amertume (1). L'oseille potagère, donnée de même dans une proportion considérable avec les alimens, n'a rien communiqué de particulier au lait de ces animaux, et ne l'a pas rendu plus coagulable, comme on l'a cru généralement. Ils ont pareillement obtenu les mêmes résultats de l'emploi des matières colorantes. La couleur du lait n'a point été altérée chez des vaches nourries pendant un mois avec de la betterave rouge ou jaune, du pastel ou de la gaude. La garance seule leur a paru produire cet effet en donnant au lait une teinte rouge : ce que l'on avait déjà dit de la même plante (2), de la raquette ou figuier d'Inde (*cactus opuntia*) (3), et du kermès (4). Ayant donné pendant plusieurs jours de suite à une vache une pincée de safran avec du son, le lait n'est pas devenu jaune; mais le beurre qu'on en a séparé avait acquis cette teinte, sans participer ni à l'odeur ni à la saveur du safran, ainsi que l'avait précédemment noté Gualter Charleton (5) et Jos. Lanzoni (6).

Quoi qu'il en soit, le lait constitue une nourriture particulière qui semble lier les alimens végétaux aux alimens animaux, et dont l'emploi est généralement répandu chez tous les peuples de la terre. Il faut le regarder comme un des présens les plus utiles que nous ait faits

---

(1) *De Lactis, Seri et Butyri facultat.*, etc. Neapol., 1623, *in*-4°, p. 57,

(2) Th. Young, *l. c.*, p. 56.

(3) *Philosoph. Transact.*, vol. xlix, p. 1, n° 36.

(4) J. Vesti, *De mict. cruent.* Erf., 1696, *in*-4°.

(5) *Chylif.*, p. 29, 30.

(6) *Anim.*, *etc.*, 31.

la Nature, dont la sagesse et la prévoyance signalent tous les travaux. Dans presque tous les pays tempérés des deux mondes, la vache, l'ânesse, la chèvre et la brebis ; dans la Grande-Tartarie, la jument ; dans les Indes orientales et en Afrique, le buffle ; dans l'Amérique méridionale, le lama et la vigogne ; en Perse, en Egypte, en Syrie, le chameau et le dromadaire ; en Laponie, le renne sont élevés par l'homme afin de se procurer le liquide bienfaisant dont nous nous occupons, liquide dont la nature alimentaire, plus prononcée encore que la vertu médicamenteuse à laquelle elle est associée, lui fait mériter également l'attention du diététiste et celle du pharmacologiste, et dont les diverses espèces se rapprochant jusqu'à un certain point quant à leurs effets généraux sur l'économie animale, sont employées, soit en entier et sans avoir éprouvé aucune décomposition préalable, soit par parties, et quand leurs principes, la crème, le beurre, le caséum et le sérum ont été dissociés par suite d'une décomposition spontanée ou sollicitée par l'art.

Nous ne devons nous occuper ici que du lait dans son entier.

Cette humeur animale contient une grande dose d'élémens alibiles ; elle fournit au sang des matériaux propres à restaurer sa substance, et même à augmenter sa masse ; mais, tout en subvenant ainsi à une nutrition assez active dans le tissu des organes, tout en constituant l'unique nourriture d'un grand nombre d'individus, et même de nations entières, elle est principalement remarquable par la puissance relâchante qui caractérise son action sur les appareils organiques avec lesquels elle est mise en contact immédiat.

Le lait, en effet, est en général facile à digérer; mais quelquefois, en raison même de la particularité dont il vient d'être question, l'impression émolliente qu'il exerce sur les voies gastriques pervertit l'action naturelle des intestins, occasione une sorte de diarrhée, détermine au moins des évacuations alvines abondantes, et provoque une médication laxative, notée par Hippocrate (1) dès les premiers temps de la médecine, et qui exige que l'on prenne certaines précautions lors de son administration intérieure dans quelques sujets valétudinaires, dont les forces digestives ne sauraient élaborer cette liqueur alimentaire, d'ailleurs si précieuse.

En raison de la facilité avec laquelle les bouches absorbantes des intestins séparent du lait des molécules assimilables, il est en général la nourriture habituelle des enfans, qu'ils prennent celui de leur mère, celui d'une nourrice ou celui de tout autre animal mammifère; il est pour eux le premier et le plus convenable des alimens; c'est ce dont jamais personne n'a douté, à l'exception toutefois du bizarre Van Helmont, et de l'obscur Brouzet, réfuté par Cullen : il est parfaitement adapté à la délicatesse de leurs organes trop faibles pour leur permettre de convertir en leur propre substance les alimens solides dont usent leurs parens Mais, comme il varie par rapport à l'animal qui l'a produit, et au temps, qui s'est écoulé depuis l'instant du part, il n'est pas indifférent de donner à un enfant un lait de telle ou telle nature, un lait de telle ou telle date (2), un lait sécrété

---

(1) Πίνοντι ἄπεφθον, ὡς ἐννέα ἀττικὰς κοτύλας ὄνειον επι δυό ἡμέρας, χολώδης ἐγένετο σφόδρα ἡ καθαρσις. (Επιδημιῶν. βιβλ. Ζ'.)

(2) Dans ses *Principes sur l'art des Accouchemens*, Baudelocque

pendant que l'économie était sous l'influence de telle ou telle passion violente, de telle ou telle souffrance physique.

On peut dire qu'universellement le lait de la mère est surtout celui qui convient le mieux à l'enfant qui vient de naître, par la raison que l'évacuation du méconium, étant la première fonction que le canal digestif est appelé à exercer, et celle que l'on doit chercher à produire, il n'est aucune substance plus propre à conduire à ce but que le *colostrum*, c'est-à-dire ce lait légèrement purgatif, visqueux, filant, jaunâtre, dans lequel, lors des premiers momens qui suivent l'accouchement, le caséum est remplacé par une matière albumineuse plus appropriée à la délicatesse des organes qui doivent le recevoir, tandis que sa partie butyreuse, plus huileuse et plus abondante, est on ne peut plus propre à favoriser l'évacuation désirée, que sollicite aussi, d'ailleurs, la grande quantité de serum qu'il contient d'autre part. La Nature, en imposant aux mères l'obligation sacrée de nourrir elles-mêmes leurs enfans (1), semble en conséquence avoir pourvu à ce que le lait contînt moins de principes nutritifs dans les premiers temps, et en fût de plus en plus chargé à mesure que l'enfant avancerait en âge. Après l'expulsion du méconium effectivement, ce-

---

affirme qu'un *lait trop âgé* cause aux enfans des vomissemens, de la diarrhée, l'atrophie mésentérique et même la mort, ce dont le professeur Beaumes cite un exemple dans son *Traité des Convulsions dans l'enfance.*

(1) A l'amour maternel la Nature confie
Ces êtres imparfaits qui commencent la vie.

SAINT-LAMBERT.

lui-ci peut se nourrir presqu'indistinctement du lait d'une nourrice étrangère, ou de la femelle d'un animal mammifère quelconque. Il est, et cela prouve suffisamment notre assertion, des contrées où l'on élève les enfans presqu'uniquement avec le lait de la vache, celui de la brebis, ou celui de la chèvre.

Cependant, une foule de causes apportent des modifications à l'emploi du lait considéré comme l'aliment des enfans : tels sont, entr'autres, d'une part, le lieu plus ou moins sain qu'ils habitent, le climat sous lequel ils vivent, la constitution dont ils sont doués, leur développement plus ou moins rapide, plus ou moins avancé ; de l'autre, l'âge, le tempérament, l'état de santé ou de maladie de la nourrice, ses erreurs de régime, ses habitudes, ses défauts, ses vices même.

Dans les grandes villes, par exemple, où la tourbe des maladies débilitantes assiége sans cesse la population, où les mères spécialement sont exposées à une multitude d'influences délétères, où les enfans voient leur existence continuellement menacée ou compromise, il convient de cesser de bonne heure l'usage du lait, parce qu'il faut aux enfans, surtout s'ils sont nés naturellement faibles, un aliment plus nourrissant, plus animalisé (1), plus apte à les mettre en état de lutter contre les principes de mort dont ils sont entourés dès leur entrée dans la carrière de la vie. On sent bien que le contraire doit avoir lieu pour les habitans des campagnes, qui vivent dans une atmosphère qui est loin de contenir autant d'élémens insa-

---

(1) A Paris, on a plus d'une occasion d'observer que des enfans, qui restent mous et languissans pendant l'allaitement, acquièrent des forces dès qu'on les met à l'usage du bouillon ou des sucs de viande.

lubres que celle de nos cités populeuses, comme Londres, Paris, Rouen, Lyon, Vienne. C'est pour cela que si souvent nous voyons les enfans qu'on a d'abord confiés aux soins de nourrices villageoises, devenir pâles et languissans, dépérir, pour ainsi dire, si celles-ci, tout en conservant un bon état de santé, viennent se renfermer dans les appartemens de nos hôtels.

Sous ce rapport, les climats tempérés et secs sont aux climats froids et humides ce que les champs sont à la ville.

N'oublions point non plus de noter qu'il est des enfans auxquels le lait convient moins qu'à d'autres, et que pour quelques individus parmi eux il devient même un mauvais aliment. Les sujets éminemment lymphatiques, et surtout ceux qui paraissent prédisposés aux scrofules, sont en particulier dans ce cas.

D'un autre côté, tout ce qui peut jeter le désordre dans les fonctions, soit au physique, soit au moral, trouble également la sécrétion du lait et altère plus ou moins les qualités de ce liquide. Parmentier et le professeur Déyeux, en examinant le lait d'une nourrice sujette à éprouver des *attaques de nerfs*, reconnurent qu'à chaque crise il devenait transparent et visqueux comme de la glaire d'œuf, pour reprendre au bout de quelques heures son aspect ordinaire. Aucun médecin n'oserait conseiller de donner à un enfant une nourrice évidemment affectée de phthisie pulmonaire; et une observation faite à l'École vétérinaire d'Alfort, par M. Labillardière sur le lait d'une vache atteinte de la pommelière semble justifier cette réserve, puisque le chimiste distingué que nous venons de nommer s'est assuré que ce liquide contenait une énorme quantité de phosphate

de chaux. Nous avons occasion aussi de voir tous les jours la tristesse, la colère et toutes les passions vives réagir sur la sécrétion qui s'opère dans les glandes mammaires de la femme. Elle est suspendue, arrêtée, pour un temps plus ou moins long, chez certaines nourrices à qui l'on a appris sans précaution une fâcheuse nouvelle, ou qui ont éprouvé un violent chagrin; mais souvent aussi, sous l'influence des mêmes causes, ses produits seulement sont altérés, en sorte que le lait devient nuisible au nourrisson, auquel il cause des coliques et même des convulsions. Qui n'a ouï parler de cet enfant qui, au rapport de Petit-Radel, fut rapidement en proie à ce dernier genre de maladie pour avoir tété sa nourrice immédiatement après que cette malheureuse femme eut été maltraitée et fustigée inhumainement pour une faute très-légère? L'ivresse a, dans quelques circonstances, des effets analogues; il en est de même de l'excès des plaisirs et des veilles prolongées. C'est ainsi que le grand Boerhaave nous raconte qu'un enfant fut tourmenté de spasmes convulsifs après avoir pris le lait d'une femme qui était ivre, et que tous les praticiens ont remarqué l'état languissant de ces enfans dont les mères prétendent allier leurs devoirs avec les plaisirs de la société.

Le lait des femelles des animaux n'est pas lui-même à l'abri de ces altérations qui résultent des impressions de la crainte et des mauvais traitemens, ainsi qu'on peut le remarquer lorsque les filles de ferme ont frappé les vaches avant de les traire.

Si, par suite de toutes ces considérations, l'on réfléchit à l'influence profonde qu'exerce le lait sur la constitution et la santé de l'enfant, on verra combien plus en-

core elles acquièrent d'importance quand il s'agit du lait qui, au lieu de celui de sa mère, doit lui servir d'aliment, et qui dans les femelles des animaux est plus chargé de crême que dans les femmes.

Quoi qu'il en soit, le lait frais et pur est un aliment qui convient à toutes les époques de la vie en général, et qui, lorsqu'il est pris comme nourriture habituelle et journalière, agit sur tout le système comme un sédatif direct non stupéfiant; il modère la circulation des humeurs; il porte dans les organes du sentiment un calme particulier; sous son influence, le pouls acquiert un rhythme remarquable de régularité et de lenteur, en même temps que les passions devenant plus douces perdent de leur empire, et que les organes locomoteurs sont disposés au repos. Par le régime lacté, une mutation profonde est donc provoquée dans l'exercice des fonctions; par suite de son influence, on reconnaît dans toutes les parties vivantes une disposition particulière, dans laquelle on semble distinguer le résultat de la quantité analeptique du lait de la conséquence de sa qualité adoucissante et émolliente, disposition en vertu de laquelle on peut expliquer, du reste, comment il est certaines constitutions auxquelles il convient peu, et pourquoi les personnes d'un tempérament éminemment lymphatique, et les hommes pléthoriques, sont, en particulier, dans ce cas (1).

Et en effet, chez toute personne qui continue pendant long-temps l'usage du lait, on observe un gonflement manifeste, une augmentation de volume des parties vi-

---

(1) *Lac omnibus repletis pituitosisque inimicissimum est*, dit Hoffmann, *De Diætæ vitio*.

vantes ; le corps prend une complexion molle et lâche ; l'absorption interstiticielle languit ; les appareils sécréteurs et exhalans perdent de leur énergie ; une moindre quantité d'humeurs est, par suite, expulsée de l'économie ; le tissu cellulaire se développe, et le corps prend une constitution humide, en même temps que la masse du sang est augmentée en raison des matériaux que ce genre de nourriture procure à l'hématose.

On peut cependant, tout en augmentant, pour la plupart des hommes, la base nutritive du lait, à l'aide du pain, du riz, de la farine, du vermicelle, du tapioka, de la fécule d'*indian arrow-root*, de celle de pomme de terre qu'on y ajoute, obvier à l'influence relâchante de cet aliment en le combinant à une eau minérale ferrugineuse, à l'infusum aqueux du thé, du café, à un décoctum amer quelconque ; en l'unissant à une certaine quantité de sucre, à une liqueur alkoholique ; en l'assaisonnant d'aromates, comme la vanille, la badiane, la muscade, la cannelle, etc. De cette manière, on lui conserve sa faculté nourrissante, et l'on corrige son action immédiate sur les tissus vivans en introduisant dans le système vivant des molécules toniques ou excitantes propres à combattre les effets signalés ci-dessus de la diète lactée. Mais, il faut l'avouer, l'idiosyncrasie a tant d'influence sur le mode d'action du lait, que certains individus ne peuvent en supporter l'ingestion sous aucune forme, et qu'il cause à d'autres des coliques et de la diarrhée.

On en rencontre aussi quelques-uns qui ne peuvent digérer le lait entier, froid ou chaud, lorsqu'il est récent et qu'il n'a point encore contracté une certaine acidité ; mais qui s'en trouvent bien lorsqu'il est aigre et

qu'il s'est caillé spontanément (1). Il est difficile de déterminer exactement la cause de ces anomalies.

Les enfans l'aiment et le digèrent en général très-bien, et la vieillesse, qui, sous beaucoup d'autres rapports, offre de nombreuses analogies avec l'enfance, en présente encore une à l'égard du lait; mais il n'en est pas de même des adultes; ce liquide est pour eux un aliment peu salubre, s'ils n'y ont pas été habitués dès l'enfance, s'ils ont une constitution robuste, s'ils mènent une vie très-laborieuse, s'ils sont accoutumés à une nourriture grossière ou fort animalisée : il ne suffit plus à l'entretien des forces, la déperdition est trop grande dans ce cas.

Le lait entre comme assaisonnement dans la préparation d'une foule de mets que l'on sert habituellement sur nos tables : avec les œufs, le sucre et les aromates variés, il fait la base de ces entremets délicats généralement connus sous la dénomination de *crémes*, et on l'ajoute à beaucoup de sauces et de pâtisseries. Mais sous ces formes il devient, pour beaucoup d'estomacs, de difficile digestion et il provoque souvent le pyrosis.

On l'associe quelquefois encore aux liqueurs alkoholiques, au rhum, à l'eau-de-vie, à l'alkoholat de badiane ou d'anis, etc., et c'est ainsi que les Ecossais font une sorte de *punch au lait* qu'ils estiment beaucoup, mais qui ne convient qu'aux estomacs les plus robustes et aux gens qui font beaucoup d'exercice (2). Nous rappelle-

(1) Notons ici que presque toutes les nations qui font du lait leur principale nourriture le préfèrent quand il est arrivé à un certain degré d'acidité. Les Russes, les Tartares, les Caffres, les Écossais, pourraient être cités ici en preuve de cette assertion.

(2) Sir John Sinclair nous apprend que ce punch se fait en mettant.

rons à cette occasion que les Tartares ont l'art de tirer du lait de leurs jumens une liqueur spiritueuse, à laquelle ils donnent le nom de *Koumiss*, de *Kumis* ou de *Kosmos*, et qu'ils fabriquent aujourd'hui, comme ils le faisaient déjà dans le treizième siècle, au rapport de ce Guillaume de Ruysbroeck (1), que nos historiens appellent communément Rubrucquis, en remplissant de ce liquide une grande outre, qu'ils battent avec une espèce de massue dont la tête est creuse, jusqu'à ce que le lait fermente et devienne aigre. Cette sorte de vin tartare, dont la saveur, quoique piquante, se rapproche de celle d'une émulsion d'amandes douces, peut causer l'ivresse, d'après le témoignage de beaucoup de voyageurs, et est, chez les Baschkires, en particulier (2), la boisson des gens aisés. Elle est du reste bien supérieure au *laitiat* dont nos patriarchales familles du Jura font un usage habituel, et qui n'est autre chose que du petit-lait aigre, dont l'acidité naturelle est augmentée à l'aide des prunelles, des poires et des pommes sauvages que l'on met macérer avec lui; et cependant cette boisson, qui n'est pas dépourvue d'une saveur agréable, est fort saine pour

---

macérer dans un mélange de huit pintes de rhum et de huit pintes d'eau l'écorce de six citrons, deux livres de sucre, une noix muscade concassée, et en y ajoutant, au bout de quatre heures, le suc de six citrons, et deux pintes de lait fraîchement tiré et presque bouillant, pour passer ensuite le tout à travers un linge.

(1) La Relation du voyage de ce missionnaire diplomate et ambassadeur de Saint Louis auprès du khan des Tartares est imprimée dans le premier volume de la Collection de l'Anglais Richard Hakcluyt (p. 71-93).

(2) *Histoire générale des Voyages*, t. XVIII, p. 443, d'après Gmelin.

nos montagnards, qu'elle désaltère et qu'elle soutient souvent en bonne santé jusqu'à l'âge de cent ans.

D'après ce qui précède, il est facile de voir combien l'usage du lait est universel, et cependant cet aliment si salubre, si naturel, n'est pas toujours à l'abri des altérations que lui font éprouver la négligence ou la cupidité, dans les grandes villes, et plus particulièrement encore à Paris qu'ailleurs. La consommation de ce produit animal est, d'ailleurs, si considérable, que, plus d'une fois, cet objet a mérité de fixer l'attention des magistrats chargés de veiller à la santé publique. Autrefois, par exemple, à Paris, les *laitières* ou les femmes chargées de vendre du lait aux habitans de la Capitale, le conservaient dans des vases de cuivre étamé; mais les inconvéniens de cette coutume ont été reconnus; on a vu que le cuivre pouvait, par défaut de soins et de propreté, communiquer au liquide nutritif des qualités nuisibles; qu'il causait souvent de véritables empoisonnemens, et il est actuellement très-expressément défendu aux laitières de se servir des vases dont il vient d'être question, en même temps qu'il leur est enjoint de n'employer que ceux de grès ou de fer-blanc (1). D'une autre part, comme l'influence que la nourriture des bestiaux exerce sur la qualité du lait est incontestable, il existe aussi, depuis 1742, des Ordonnances de Police qui prescrivent aux nourrisseurs de ne donner à leurs vaches, à leurs chèvres, à leurs ânesses qu'une nourriture appropriée, et de s'abstenir de les alimenter avec les rebuts des brasseries et les résidus des amydonneries. Néanmoins, la plupart des vaches qui fournissent du lait aux habitans des cités

(1) *Ordonnance de Police* [illegible]

populeuses sont renfermées au sein des faubourgs, dans des étables qu'elles sont condamnées à ne jamais quitter, ce qui fait que la *pommelière*, c'est-à-dire la phthisie pulmonaire tuberculeuse, les attaque presque inévitablement. Une analyse de M. la Billardière, dont nous avons donné les résultats plus haut, prouve que le lait de ces vaches contient sept fois plus de phosphate de chaux que celui d'une vache saine ; un grand nombre de faits a convaincu, d'ailleurs, les médecins que les affections tuberculeuses des poumons sont héréditaires pour l'homme et les animaux ; quelques-uns les ont vues se communiquer même de la nourrice à l'enfant ; et l'Administration cependant n'a point encore ouvert les yeux sur un point si intéressant de l'hygiène politique. Les étables auraient aussi besoin d'être fréquemment inspectées, pour qu'on pût faire fermer celles qui ne sont point suffisamment aérées, et qui ne sont point à l'abri de toute cause d'insalubrité. Pourquoi de sages réglemens n'assurent-ils pas aux nombreux citoyens de nos grandes villes un aliment meilleur et plus sain, en s'opposant à la conservation des vaches phthisiques en si grand nombre chez les nourrisseurs ? Pourquoi, par exemple, n'obligerait-on pas les propriétaires de bestiaux à les faire paître ou à les mener promener ? Pourquoi ne les contraindrait-on pas à avoir des étables assez spacieuses pour que les animaux n'y soient pas entassés les uns sur les autres ? Il n'importe pas moins à l'intérêt public d'avoir d'excellentes vaches laitières que des chevaux de prix et de bons mérinos. D'où vient que nous avons des haras, des bergeries nationales, et que les vacheries sont confiées au zèle des particuliers uniquement ?

Il est également très-important, sous le rapport de

l'hygiène, de veiller à ce que le lait qui se débite ne soit pas tiré d'animaux qui viennent de mettre bas; car alors, véritable colostrum, il manque de consistance, il est laxatif, il fournit peu de matériaux à l'alimentation, et ne produit en aucune façon les effets salutaires qu'on attend de son usage à l'égard des malades ou des enfans auxquels on l'administre (1). Il convient également, quand on a recours à son emploi comme médicament, de le faire boire immédiatement ou peu de temps après qu'il est trait, parce que, quand on le fait bouillir, ou même lorsqu'on le garde long-temps, il s'en évapore de certaines émanations balsamiques, dont la dispersion n'est point sans de certains inconvéniens. Rarement aussi le lait et la crême sont livrés au commerce sans être altérés, soit qu'on les étende d'eau, soit qu'on les épaississe avec de la farine ou de l'amydon, soit même avec de l'oxyde de zinc; mais ces manœuvres plus ou moins criminelles sont toujours facilement reconnues, à l'exception toutefois de l'addition d'eau que le galactomètre (2) lui-même ne saurait faire apprécier exactement, puisque les données que fournit cet instrument varient considérablement non-seulement sous le point de vue de la nourriture, de l'âge, de la constitution individuelle des bestiaux, mais encore sous celui de la saison et des sophistications faites dans le but de rendre au lait la densité que l'eau lui aurait fait perdre.

La saveur est donc le seul signe propre à indiquer ce

(1) Le meilleur lait est celui qu'on tire d'une vache de trois à quatre ans, trois mois environ après qu'elle a vêlé, et dans les belles matinées du printemps.

(2) On nomme ainsi un instrument que l'on a proposé pour déterminer avec certitude la pesanteur spécifique du lait.

genre d'altération ; mais l'ébullition, en convertissant le lait en une espèce de bouillie, démontre sans peine dans ce liquide la présence de la farine, tandis qu'on y prouve celle de l'oxyde de zinc en le traitant, après l'avoir fait évaporer à siccité, par l'acide sulfurique étendu, ce qui donne lieu à la formation d'un sulfate de zinc, ou par les moyens que la chimie enseigne comme propres à réduire le métal dans un vaisseau clos.

Enfin, dans les temps d'épizooties, toutes les ordonnances qui mettent à même de sévir contre les bouchers qui vendent la viande d'animaux malades, nous paraissent applicables à ceux qui se livrent au commerce du lait.

Toutes ces précautions nous semblent exiger d'autant plus d'attention que le lait, d'après ce que nous savons déjà, ne pouvant être uniquement regardé comme un aliment, occupe une place distinguée parmi les agens les plus efficaces de la thérapeutique, à laquelle il n'appartient pas moins qu'à l'hygiène par ses propriétés immédiates, par sa qualité nutritive associée, ainsi qu'il a été dit plus haut, à une qualité émolliente, de manière à ce que leur exercice simultané procure des succès évidens quand on a recours à l'emploi prolongé de ce fluide, pour combattre certaines maladies où l'on n'a rien à craindre ni de sa puissance analeptique, à l'influence de laquelle on est parfois forcé de s'opposer, ni de sa vertu émolliente, qui commande également certaines mesures.

Le lait pur effectivement est une liqueur trop nourrissante pour qu'on puisse en permettre l'usage dans les fièvres angioténiques, dans les angines inflammatoires, dans les phlegmasies aiguës des organes parenchymateux,

dans les hémorrhagies actives, où le médecin doit s'occuper de combattre la pléthore, de calmer l'irritation, d'empêcher la nutrition du sang et des tissus vivans. Mais, en le délayant, en l'étendant avec de l'eau, il ne mérite plus d'être proscrit aussi universellement dans les affections pathologiques de ce genre; ses bases nutritives, suspendues dans une grande masse d'eau, en font une liqueur dont l'impression relâchante et émolliente devient alors même des plus utiles, et dont la vertu médicinale domine sur la qualité alimentaire.

C'est ce mélange d'eau et de lait, que l'on fait ordinairement dans la proportion de trois parties de la première contre une partie du second, que les Anciens connaissaient sous le nom d'*hydrogala*, qu'ils employaient comme une boisson éminemment anti-phlogistique, et de l'emploi duquel ils obtenaient de grands succès. Sydenham l'administrait avec avantage dans le traitement de la variole, de la rougeole, de la varicelle (1); Sarcone en retira quelque fruit dans celui de la diarrhée avec irritation (2); et d'autres praticiens, avec lesquels je suis entièrement d'accord, l'ordonnent également dans la dysenterie, à la fin des pleurésies, des péripneumonies, dans la dernière période des rhumatismes aigus (3), etc., et surtout dans les empoisonnemens par des substances corrosives et âcres, comme l'arsenic (4), le su-

---

(1) *Curat. variol. anom.*, ann. 1670.

(2) *Istoria ragionata de' mali osservati n Napoli nel corso dell' anno* 1764. Napoli, 1764, *in*-8°.

(3) LE MENESTREL, *Ergò arthritidi et inveterato rheumatismo curandis solo lacte vesci convenit.* Paris, 1663.

(4) *Ephem. Acad. Nat. Curios.*, cent. V et VI, obs. LI. — MORGAGNI, *De Sedib. et Caus. Morb.*, epist. 59, art. VI, VII, XI. — HOFF-

blimé corrosif, le vert-de-gris. Dans ces divers cas, son efficacité est parfaitement constatée (1).

D'un autre côté, depuis le temps d'Hippocrate (2) jusqu'à nos jours, tous les médecins ont défendu expressément l'emploi du lait pur dans les maladies aiguës qui ont un caractère bilieux, qui offrent des signes de saburre, qui sont accompagnées d'un embarras gastrique, et ils s'accordent pareillement à le condamner dans les fièvres muqueuses (3) et adynamiques; dans les maladies chroniques avec débilité et relâchement des tissus, comme les scrofules; dans les diverses cachexies, où, en augmentant l'atonie des tissus, il aggraverait tous les accidens morbides. Mais alors même, en administrant simultanément un agent tonique ou excitant, une eau ferrugineuse minérale, par exemple (4), ou toute autre préparation martiale, du quinquina, on peut dominer, par une influence médicinale, l'influence émolliente du lait, qui ne fournit plus que sa base nourricière; l'on empêche le dégoût, les renvois, la formation d'un enduit saburral de la langue, les évacuations alvines qui ne suivent que trop souvent l'administration de cette liqueur, et l'on obtient des guérisons dans des circonstances patholo-

---

MANN, *De Febre gastricâ inflammatoriâ*, obs. III. — P. T. NAVIER, *Contrepoisons de l'arsenic, etc.* — PRIMEROSE, *De vulg. Erroribus*, l. I.

(1) Dans l'ancien Journal de Médecine, tome XXXVIII, page 510, on lit une observation d'un cas de superpurgation prévenue par l'usage du lait.

(2) Αφορισμοι, Τμῆμα Ε', ξδ'.

(3) LENTIN, dans ses *Beytræge zur auzclebenden Arsneywissenschaft*, Lips., 1789, *in*-8°, p. 244, attribue une éruption aphtheuse au séjour du lait dans la bouche.

(4) HOFFMANN, *De connubio aquarum mineralium cum lacte longè saluberrimo.*

giques que l'on croirait les plus propres à contre-indiquer celle-ci. C'est ainsi que l'on peut expliquer les observations publiées par P. de Foreest (1), Valleriola (2), Rivière (3), Daniel Krüger (4), où l'on célèbre les succès du lait ordonné contre des phthisies pulmonaires tuberculeuses accompagnées d'émaciation, de diarrhée colliquative et de sueurs nocturnes débilitantes. Si, dans ces occasions, la dégradation des forces a été retardée, si les symptômes ont paru tempérés et même calmés pour un temps, c'est que l'on administrait simultanément aux malades de fortes doses de conserve de roses, comme quatre onces par jour, et plus de trente livres en deux mois, par exemple, conserve qui, d'une part, par l'action tonique des roses, de l'autre, par le sucre qui en fait l'excipient, exerçait une double influence également favorable et propre à balancer l'influence affaiblissante du lait sur les organes de la respiration débilités, sur les voies digestives tombées dans l'atonie, réveillait l'énergie des uns, en donnant lieu à la formation d'un chyle abondant et de bonne nature, soutenait l'action des autres en corrigeant leur disposition morbide.

L'énergie relâchante du lait devenu une nourriture journalière et fondamentale, est surtout d'une utilité incontestable dans un grand nombre de névroses et de maladies de long cours, pourvu toutefois que, dans l'appréciation de la diète lactée, on ait la sagesse d'avoir égard moins aux accidens particuliers de l'affection pa-

(1) Cité par Rivière.

(2) Cité par Rivière et Murray.

(3) *Prax. med.*, lib. VII, c. VII.

(4) *Ephem. Acad. Nat. Curios.*, dec. 2, ann. 4, obs. IX.

thologique qu'à la complexion intime du malade, à la disposition morbide de l'économie qu'il faut et corriger et changer. C'est ainsi que le lait procure des avantages remarquables dans les maladies chroniques accompagnées de maigreur, de mobilité nerveuse, d'irritabilité extrême, de fréquence du pouls, de désirs érotiques, etc., et cela se conçoit sans peine, puisque tout à la fois il diminue la tension des fibres, émousse toutes les excitations, ralentit les mouvemens trop précipités, et rend l'absorption interstitielle moins active, les excrétions moins abondantes, en même temps que, d'ailleurs, en favorisant l'exercice de l'assimilation, il rétablit l'embonpoint, il imprime aux fluides et aux solides une salutaire rénovation, il répare plus sûrement que toute autre substance les pertes du corps qu'il restaure rapidement.

Le résultat de sa digestion n'imprime, pour ainsi dire, aucune activité à la circulation. Le chyle qu'il produit si facilement et si abondamment est soumis à l'hématose sans que les mouvemens du pouls soient accélérés sensiblement. La répétition constante des impressions douces qui résulte de son usage prolongé, d'abord sur les organes de la digestion, et ensuite sympathiquement sur tous les appareils des fonctions, modifie leur action, leur fait contracter l'habitude des mouvemens tranquilles et lents, et amène à la longue le calme des passions. Telle est même cette influence du lait sur le physique et sur le moral, que dans tous les temps on a proposé de donner cet aliment pour disposer à la méditation et à la contemplation : les ermites, les anachorètes, les fakirs et les brames, pourraient être ici cités en preuves.

Nous ne devons donc pas nous étonner de voir ce

moyen trophologique préconisé avec admiration par presque tous les médecins qui ont eu l'occasion de traiter des consomptions (1), des fièvres lentes (2), des phlegmasies chroniques des voies urinaires (3), des douleurs syphilitiques anciennes (4), des dartres et autres affections cutanées (5), des hémoptysies périodiques (6), des phthisies pulmonaires (7), la goutte (8), des spasmes avec éréthisme nerveux (9), l'hystérie, l'hypochondrie (10), des catarrhes invétérés, le diabètes (11), l'ictère (12), etc.

---

(1) Tous les nosographes sont d'accord sur ce point.

(2) RODRIGUEZ DE CASTELLO BRIANCO, cent. II, cur. 54; cent. III, c. I. — *Ephem. Acad. Nat. Cur.*, dec. I, ann. I, obs. XXII. — P. DE FOREEST, lib. IV, obs. X. — HOFFMANN, *Consult.*, cent. II et III, nº 184.

(3) GUYOT, *Ergò a lacte calculus*. Paris, 1645. — Cette dissertation a pour but de démontrer la thèse contraire; mais Dolæus en a publié une dans le sens opposé: *De podagræ furiâ lacte victâ*.

(4) *Voyez* la plupart des auteurs de Syphiliographie.

(5) Dans son chap. XIII du livre II des *Maladies chroniques*, Arétée le recommande contre l'éléphantiasis.

(6) ALEXANDRE DE TRALLES, lib. II, c. VI.

(7) CULLEN, *Traité de Matière médicale*, traduction française. *Paris*, 1789, *in*-8º, tom. I, p. 349 et suiv.

(8) PECHLIN, lib. II, obs. XXIII. — CULLEN, *l. c.*, p. 350. — CELSE, liv. IV, c. XXIV. — J. G. GREISEL, *De curâ lactis in arthritide*. Vindob., 1670, *in*-12.

(9) WILLICH, *Hygiène domestique*, trad. franç. *Paris*, 1802, *in*-8º, tom. I, p. 241. — TISSOT, *Traité de l'Épilepsie*. Paris, *in*-12.

(10) *Idem*, *ibidem*. — Très-souvent néanmoins, selon Willich et la plupart des médecins, le lait est, avec raison, regardé comme peu convenable dans la plupart des cas d'hypochondrie, parce qu'il cause de la gastralgie et de la diarrhée.

(11) QUIQUEBŒUF, *Ergò diabeti, lac asininum*. Paris, 1672.

(12) BURDIN, *Mémoires de la Société méd. d'Emul. de Paris*, II, p. 95. — ΙΠΠΟΚΡΑΤΗΣ, περὶ Νούσων, β΄.

Ces heureux effets supposent, au reste, que le lait a été convenablement élaboré par les forces gastriques du malade. La digestion de cet aliment, qui ne stimule aucunement les organes dans lesquels il pénètre, détermine effectivement si fréquemment ou de la diarrhée ou de la constipation, que le praticien doit sans cesse se tenir sur ses gardes et discontinuer l'usage du lait aussitôt qu'une perturbation se manifeste dans les fonctions de l'appareil digestif.

La puissance émolliente, l'énergie relâchante du lait ne se manifestent pas seulement dans les circonstances dont il vient d'être fait mention. Les bons effets de sa médication adoucissante ne sont pas moins évidens dans une foule de cas où l'on s'en sert extérieurement. Considéré comme simple topique, il détend, il relâche les parties enflammées, il adoucit et calme la douleur, il rend la peau plus souple, il adoucit la phlogose des membranes muqueuses; il produit secondairement une action plus ou moins débilitante, mais il n'inspire aucune crainte par sa qualité nourrissante, et l'on a coutume de l'employer à l'état de pureté, soit qu'on l'applique sur des phlegmons et autres tumeurs inflammatoires; soit qu'on l'injecte en lavement dans le rectum phlogosé ou devenu le siége d'hémorrhoïdes douloureuses; soit qu'on le donne en gargarisme contre le tonsillitis; soit enfin qu'on en arrose les dartres, les érysipèles, les ulcères, ou qu'on le verse entre les paupières sur la conjonctive contre l'ophthalmie, dans le conduit auriculaire contre l'otite, etc. On l'unit parfois à des farines mucilagineuses, comme celle de graine de lin, à la poudre de racine de guimauve, à la mie de pain, et l'on compose par ce procédé des cataplasmes fort émolliens.

Dans certains cas encore, on met des linges imbibés de lait ou des vessies remplies de ce liquide sur l'abdomen et sur le thorax, et l'on agit souvent ainsi d'une manière utile jusque sur les viscères contenus dans ces cavités. Enfin, dans plus d'une occasion où l'on veut obtenir un effet émollient rapide, universel et complet, on emploie, en bains locaux ou généraux, le lait frais au lieu de l'eau, et alors on peut, pour plus d'efficacité, le combiner avec le décoctum de plantes émollientes ou narcotiques, avec l'infusum de fleurs de sureau ou de sommités de mélilot, etc.

Le lait entre dans la composition de l'Eau pectorale de limaçons de la Pharmacopée de Bates. Bouilli avec des feuilles d'absinthe et des gousses d'ail, il fait la base de cataplasmes anthelminthiques. Il sert de véhicule à certains médicamens, comme les eaux minérales alkalines, sulfureuses et ferrugineuses, la manne, les sucs des plantes anti-scorbutiques, la liqueur de Van-Swieten, etc.

Tout ce qui a été dit jusqu'ici peut se rapporter à toutes les espèces de lait en général, parce que toutes se ressemblent par leurs propriétés relâchantes, adoucissantes et nutritives; mais quand on les administre à grandes doses, on observe, pour chacune d'elles, des modifications assez notables dans leur mode d'action, et les lumières que donne l'analyse chimique sur leur composition jettent un grand jour sur la cause de ces différences.

Nous avons vu, en effet, que les principes constituans du lait variaient considérablement, suivant que celui-ci avait été fourni par des animaux ruminans ou par des animaux non ruminans; que le lait de la vache, de la chèvre ou de la brebis, qui appartiennent à la première

classe, est plus chargé de parties caséeuses et butyreuses que celui de la femme, de l'ânesse et de la jument, qui appartiennent à la seconde; mais que, comparativement, il renferme moins de sucre. Il résulte de là que, toutes choses égales d'ailleurs, le lait des animaux non ruminans est plus facile à digérer et convient davantage aux malades et à ceux dont les organes gastriques sont privés de toute énergie; que ses principes nutritifs, moins abondans peut-être, sont plus facilement élaborés; enfin qu'il provoque moins souvent des embarras gastriques et intestinaux.

En conséquence, toutes les fois que l'on se propose de donner beaucoup de nourriture et que l'on ne craint point, par suite, de favoriser le développement d'un état pléthorique, on doit préférer le lait des animaux ruminans, pourvu seulement qu'il convienne à l'idiosyncrasie des organes digestifs; et si, au contraire, on prétend prévenir la pléthore et calmer une irritation, il faut avoir recours au lait des animaux non ruminans, surtout si l'on soupçonne un grand affaiblissement de l'appareil gastrique.

En conséquence aussi, le lait de vache, celui de tous les laits des animaux ruminans qui est le plus riche en sérum et en sucre de lait, ne saurait pourtant convenir aux malades très-épuisés, parce qu'il est encore moins léger, moins aisément digéré que celui des solipèdes, et ce n'est que lorsqu'on a fait usage durant quelque temps de lait d'ânesse ou de femme, qu'on peut amener par degrés de pareils sujets à l'habitude de cet aliment.

Quant au lait de chèvre, très-chargé de matière caséeuse et peu riche en principe sucré et en beurre, il a un arôme prononcé, et est si peu relâchant, par rapport aux autres espèces, que beaucoup de praticiens le re-

gardent même comme un peu tonique, surtout lorsque l'animal a vécu à la campagne et s'est nourri d'herbes aromatiques. On peut trouver dans ce fait la raison qui veut que certains individus ne digèrent que le lait de chèvre, et une explication du motif qui fait que les médecins le recommandent de préférence aux personnes débilitées par de longues maladies, et aux enfans d'une faible constitution. C'est ainsi, par exemple, que dans son traité : *De furiâ podagræ lacte victâ et mitigatâ*, et sur l'autorité de Potier, Jean Dolæus raconte qu'une femme de soixante ans, très-maigre, très-faible et exténuée par une fièvre hectique symptomatique d'une affection calculeuse, recouvra une parfaite santé par l'usage de ce lait.

Parmi toutes les espèces de laits que nous avons examinées, celui de brebis offre la plus grande proportion de beurre et la plus petite quantité de sérum et de principe sucré. Il est donc fort adoucissant, et, dans le midi de l'Europe même, à cause de sa grande onctuosité, on le donne de préférence aux vieillards qui ont la fibre sèche et tendue.

Le lait de la femme occupe sans contredit le premier rang parmi les diverses sortes de laits des animaux non ruminans, et est, de tous les laits en général, le plus riche en sucre. Nous avons déjà vu que, malgré les variations extrêmes auxquelles, plus que tout autre, il est soumis, il est celui qui convient le mieux à la première enfance. Il ne paraît pas moins utile aux individus qu'une consomption a conduits au premier degré du marasme et de l'épuisement, et auprès d'eux les avantages qu'il procure le mettent beaucoup au-dessus des autres. Peut-être que l'habitude où l'on est de le faire

puiser au malade lui-même au sein de la nourrice augmente encore son action salutaire et vivifiante, quoique cette considération ne doive nullement engager à se conformer à l'opinion de certains médecins qui ont conseillé de faire coucher le malade avec la femme destinée à l'alimenter. Cette coutume ne serait pas sans inconvénient pour cette dernière, ainsi que l'expérience l'a malheureusement prouvé plus d'une fois; elle en aurait même pour le sujet à traiter, et cela, d'un côté d'abord, par rapport à la différence des sexes. On a vu des phthisiques perdre rapidement avec leur nourrice la santé qu'ils en avaient d'abord reçue, et, en parlant des succès qu'il avait obtenus de l'emploi du lait de femme, F. Plater dit quelque part : *ex iis unum non solum convaluisse, sed etiam tantas vires recepisse ut, ne lac sibi in posterum deficeret, nutricem de novo imprægnaverit.* D'autre part, en donnant à un malade le lait de femme pour unique nourriture, il devient souvent nécessaire d'avoir plusieurs nourrices, en sorte que le lait de celles-ci ne saurait être constamment le même, et cependant il est déjà bien difficile de s'en procurer une qui soit convenable, puisqu'on exige d'elle qu'elle soit jeune, bien saine, exempte de passions vives, et qu'elle ait déjà fait un ou deux élèves.

Le lait d'ânesse est celui qui se rapproche le plus du lait de la femme : aussi les médecins en ont-ils constamment célébré les vertus (1). Sans contenir plus de caséum et de beurre, il renferme presque autant de matière sucrée et est délayé dans une bien plus grande

---

(1) Fr. Hoffmann, *De lactis asinini mirabili in medendo usu.* — Passerat, *Encomium asini, etc.*

quantité de sérum. Il est donc aussi léger au moins que celui de la femme, et, de plus, il convient mieux dans la plupart des cas, parce qu'il n'est pas sujet à autant de variations. La quantité considérable de sérum qu'on y retrouve le rend encore plus relâchant et plus propre à combattre une disposition phlogistique, et, toutes choses étant égales d'ailleurs, dans les engorgemens des viscères abdominaux, il mérite la préférence sur toute autre espèce de lait.

On en obtient d'excellens effets dans les émaciations qui succèdent aux fièvres, aux catarrhes chroniques, et nous avons déjà vu Hippocrate le prescrire avec succès au fils d'Eratolaüs, au déclin d'une maladie aiguë. Personne n'ignore que les dames romaines avaient l'habitude de boire du lait d'ânesse le matin, et que Poppée, la femme de Néron (1), se faisait suivre dans ses voyages par des troupeaux d'ânesses dont le lait servait à préparer le bain dans lequel elle s'immergeait chaque jour. Les médecins arabes en faisaient un grand usage à l'intérieur : et un médecin juif, venu de Constantinople pour François Ier, en introduisit l'usage en France en l'administrant au roi, auquel il fit grand bien.

Quant au lait de jument, il a beaucoup d'analogie avec le lait de la femme et celui de l'ânesse par ses propriétés physiques et médicinales : seulement il contient

---

(1) PLINE, *l. c.*, lib. XI, c. 41. — *Voyez* aussi le livre LXIIe de Dion Cassius et la 6e satire de Juvénal.

.... *Aut pinguia poppœana*
Spirat.........
Incipit agnosci, atque illo lacte fovetur,
Propter quod secum comites educit asellas,
Exul hyperboreum si dimittitur ad axem.

moins de beurre et de matière caséeuse que tout autre lait, en sorte qu'il est encore plus léger : on ne l'emploie néanmoins que rarement.

On ne sait rien de bien certain sur le lait des animaux carnivores, au moins par rapport à ses propriétés médicinales. Autrefois, au rapport du baronnet John Sinclair, on conseillait, dans certaines maladies le lait de truie, qui est aujourd'hui abandonné (1). Feu Odier nous a transmis aussi l'histoire d'un jeune Languedocien de quatorze à quinze ans, épileptique, auquel, pendant un mois, deux fois par jour, il fit avaler une once et demie à deux onces de lait de chienne, avec quelque apparence de succès (2); mais au bout de quelque temps, il a perdu ce malade de vue et n'a point su ce qu'il était devenu.

Pour ce qui est du lait de certains mammifères que la difficulté que l'on éprouve à se le procurer a fait recommander anciennement par des médicastres indignes du nom de médecin, nous nous croyons dispensés d'en parler ici.

---

(1) *Principes d'Hygiène, etc.*, extraits par Odier. *Genève*, 1810, *in*-8°, p. 214.

(2) *Ibidem*, note 1.

ARTICLE CCXIII.

De la Laque (Lacca, Gummi lacca, Lacca in baculis s. ramulis, Lacca in granis, Laccæ gummi).

Les pharmaciens, depuis long-temps déjà, nomment *lacque, laque* ou *gomme-laque*, une matière d'apparence résineuse, sur l'origine de laquelle les naturalistes ne sont d'accord que depuis peu de temps seulement, et qui est évidemment le produit d'un insecte de l'ordre des hémiptères, très-voisin de la cochenille.

Cette substance se présente dans le commerce sous plusieurs aspects différens, et les droguistes distinguent :

1°. La *Laque en bâtons, Lacca in baculis, Strick lac* des Anglais, rougeâtre, plus ou moins foncée, presque transparente, inégale, raboteuse, noueuse, dure, mais friable, formant autour d'un petit bâton, dans l'étendue de quelques pouces, une sorte de croûte de l'épaisseur d'une ligne, et criblée à sa surface d'une multitude de petits trous : c'est l'état naturel de la laque ;

2°. La *Laque en grains, Lacca in granis, Seed lac* des Anglais, qui n'est que la précédente détachée des bâtons et concassée ou grossièrement pulvérisée ;

3°. La *Laque en écailles, en oreilles* ou *en tablettes, Lacca in tabulis, Shell lac* des Anglais, qui n'est que la laque en grains liquéfiée à l'aide du feu et coulée en plaques minces ;

4°. La *Laque en gâteaux* ou *en pains*, *Lacca in massis*, qui est la laque en grains fondue sous la forme de pains. Les Anglais la nomment *Lump lac.*

Toutes ces laques, insolubles dans les huiles fixes et volatiles, dans les acides minéraux (1), dans le mucilage de gomme adragant (2), sont fragiles, transparentes, inodores, sèches, et douées d'une saveur astringente et amère, quoiqu'à un faible degré; leur cassure est brillante; elles teignent la salive en rouge, et, bouillies dans l'eau, elles laissent un résidu noirâtre, et communiquent à ce fluide une teinte de carmin plus ou moins pure. La première contient beaucoup plus de matière colorante et moins de résine que les autres. Suivant M. J. F. John (3), elle renferme une matière analogue à de la cire (4), ou plutôt à de la résine, de la potasse, de la chaux en très-petite quantité, une matière colorante rouge insoluble dans l'eau, du gluten, et un acide organique combustible, particulier, qu'on a nommé *acide laccique*, et qui est crystallisable, fixe, d'un jaune clair, soluble dans l'eau, dans l'alkohol et dans l'éther, ne précipitant ni l'eau de chaux, ni le solutum des nitrates d'argent ou de baryte, précipitant en blanc les sels de fer oxydés et le solutum des sels de plomb et de mercure, formant avec la chaux, la potasse et la soude, des sels déliquescens, solubles dans l'alkohol et

(1) Murray, *Apparatus medicam.*, t. IV., p. 161.

(2) Bucholz, *Nov. Act. Nat. Curios.*, t. V, p. 56.

(3) *Tableaux chimiques du Règne animal, etc.*, traduction franç., Paris, 1816, *in*-4°.

(4) J. F. Cartheuser, *Dissert. de genericis quibusdam principiis plantarum, etc.* Francof. ad Oderam, 1754, *in*-4°, p. 36.

dont on ne connaît point la forme crystalline, composé, enfin, d'hydrogène, d'oxygène et de carbone (1).

Cet acide est retiré de la laque pulvérisée et épuisée par l'eau. Après avoir fait évaporer le solutum à siccité, on traite la masse par l'alkohol, on filtre, on évapore de nouveau le liquide à siccité; on traite le produit par l'éther, qui laisse une matière sirupeuse, d'un jaune clair, que l'on fait de nouveau aussi dissoudre par l'alkohol; on traite le solutum par l'eau, qui en précipite de la résine, et l'acide laccique reste, avec un peu de potasse et de chaux, dans la liqueur, que l'on décompose par l'acétate de plomb, à l'aide duquel on obtient un laccate de protoxyde de plomb, que l'on décompose à son tour avec de l'acide sulfurique faible, qui forme avec l'oxyde de plomb un sel insoluble, tandis que l'acide reste en dissolution.

La laque en écailles est moins riche en couleur que les autres espèces. On doit choisir celle qui est d'une teinte foncée, parce qu'on décolore souvent cette résine pour fournir aux peintres son principe colorant.

---

(1) D'après le docteur John, cet acide existe à l'état de laccate acide de potasse et de chaux dans la laque en bâtons.

Voici, au reste, l'analyse comparative qu'a donnée M. Hachett des trois sortes sortes de laque.

	LAQUE EN BATONS.	LAQUE EN GRAINS.	LAQUE PLATE.
Résine,	68	85,5	90,9;
Matière colorante,	10	2,5	0,5;
Cire,	6	4,5	4,0;
Gluten,	5,5	2,0	2,8;
Corps étrangers,	6,5	0,0	0,0;
Perte,	4,0	2,5	1,8.
	100,00.	100,00.	100,00.

Quoi qu'il en soit, la laque est recueillie, dans tout l'Hindoustan, au Bengale, au Malabar, à Pégu, et surtout dans les forêts incultes que bordent les rives du Gange, sur plusieurs végétaux laccescens ou autres, et spécialement sur le *croton lacciferum* de Linnæus (1), qui est le *ricinus aromaticus spicatus* de Plukenet (2) ou l'*arbor ricinoides aromatica* de Burmann (3) et l'*halecus terrestris* de Rumph (4), sur le *mimosa cinerea* de Linnæus (5), sur les *ficus indica* et *religiosa* (6) du même auteur, sur le *rhamnus jujuba* (7) et sur l'*arbor plaso* ou *praso* de l'*Hortus malabaricus*, qui est, dit-on, une sorte de croton.

Long-temps on a considéré cette résine comme une exsudation végétale, un suc propre. Linnæus (8), d'après Hermann (9), la regarde comme le produit même du *croton lacciferum*; mais ce dernier conservait cependant quelques doutes à cet égard, et associa (9) à ce croton, sur la propriété laccifère duquel il est étonnant que

---

(1) *Cr. foliis ovatis tomentosis serrulatis petiolatis, calicibus tomentosis*, *Syst. Nat.*, ed. Gmel., gen. 1083. sp. 13, tom. II, pars. II, p. 1030. — Le professeur d'Upsal a avancé cette assertion sur la foi du botaniste Paul Hermann. (*Musæum zeylanicum*, Lugd. Bat., 1726, *in*-8°, p. 46.)

(2) *Almagestum sive Phythographiæ, etc.* Londini, 1696, *in*-4°, p. 320.

(3) *Thesaurus zeylanicus, etc.* Amstel., 1737, *in*-4°, p. 201, tab. 91.

(4) *Herbarium amboinense, etc.* Amstel., 1740-1755, *in-fol.*, vol. III, p. 197, tab. 127.

(5) *L. c.*, tom. II, part. I, p. 803.

(6) *L. c.*, tom. II, part. I, p. 96.

(7) *Ibidem*, p. 401. — C'est le *Zizyphus jujuba* de De Lamark.

(8) *L. c.* — *Diss. obs. in Mat. med.*, p. 8.

(9) *Mat. med.*, tom. I, p. 648.

Rumph se soit tû, le *jujuba indica* de Breyn, lequel est devenu le *zizyphus jujuba* de De Lamark et des botanistes modernes. Mais le jésuite Tachart, missionnaire aux Indes orientales, dans un mémoire envoyé de Pondichéry à de Lahire, en 1709 (1), avait cependant déjà, d'accord avec le Portugais Garcias de la Huerta, plus connu sous le nom de Garcias ab Horto (2), et avec son traducteur, Charles de l'Ecluse (3), attribué la formation de la laque à de petites fourmis rousses qu'il avait observées sur les végétaux laccifères, et auxquelles cette substance serait ce que le miel et la cire sont aux abeilles. Quoique son opinion ne fût point appuyée sur une description satisfaisante de ces animaux, elle fut adoptée successivement par Geoffroy le jeune (4), par Martin Frobenius Ledermueller (5), par Swagermann (6), qui reconnurent dans la laque en bâtons du commerce tantôt des œufs, tantôt des larves, tantôt même des portions d'insectes et des insectes parfaits; mais la nature de ceux-ci ne fut parfaitement connue que lorsque, dans les Transactions philosophiques de la Société royale de Londres (7), James Kerr en 1781 (8), Robert Saunders (9) en 1789, et William Roxburgh (10) en 1791,

(1) *Hist. de l'Académie royale des Sciences*, année 1710, p. 44.

(2) *Coloquios dos simples o drogas da India.* Goa, 1563, *in*-4°.

(3) *Exoticorum, etc.* Lugd. Bat., 1605, *in-fol.*, p. 158.

(4) *Mémoires de l'Académie royale des Sciences*, année 1714, p. 121. — *Act. Nat. Curios.*, vol. III, app., p. 60.

(5) *Mikroskop. Ergezungen.* Nurenb., 1761, *in*-4°, p. 60, tab. 30.

(6) *Verhandelingen door het Genootshap de Wetems te Vlissingen*, vol. VII, p. 227.

(7) Vol. LXXI, p. 374, LXXIX, p. 107, et LXXXI, p. 228.

(8) *Natural History of the Insect, which produces the gumm lacca.*

(9) *Some account of the lac.*

(10) *Kermes lacca, l. c.*, p. 22, fig. 4 et 6.

et tout récemment, dans les Annales de Chimie et de Physique (1), notre savant M. Latreille eurent consigné les résultats de leurs observations.

Faisons maintenant connaître cet insecte et exposons ensuite les qualités médicamenteuses de la résine à laquelle il donne naissance.

C'est à James Kerr, en particulier, que l'on doit les notions les plus exactes sur les métamorphoses, les mœurs, les caractères de l'insecte qui fournit la laque, insecte qu'il a observé à Patna dans l'Inde, et qu'avec raison il rapporte, non plus au genre des *fourmis*, mais bien à celui des *cochenilles*, sous la dénomination de *Coccus lacca*; mais, de même que Robert Saunders, il n'eut occasion de voir que des individus femelles, et Will. Roxburgh le premier seulement décrivit le mâle, qu'il rencontra sur le *mimosa cinerea* de Linnæus (2).

Suivant Kerr, la tête et le tronc de la femelle du *Coccus lacca* forment un corps rouge, uniforme, ovale, comprimé, de la figure et du volume d'un très-petit pou, et composé de douze anneaux transversaux. Son dos est convexe et son ventre aplati; ses antennes, dont la longueur égale celle de la moitié du corps, sont filiformes, tronquées, divergentes et munies de deux ou trois soies très-fines, délicates et plus longues qu'elles-mêmes (3); la bouche et les yeux sont invisibles sans le

(1) Tome IV, page 49.

(2) Cet auteur, qui nomme *Kermes lacca* l'insecte dont il s'agit, nous apprend que le mâle a quatre ailes et la femelle deux, et, sous ce rapport, loin d'être d'accord avec les observateurs qui l'ont précédé, il ne l'est même point avec ce que nous savons des cochenilles en général.

(3) La figure donnée par J. Kerr est imparfaite, puisque ces antennes y sont représentées comme rameuses.

secours des instrumens d'optique ; les pattes sont au nombre de six ; et deux soies horizontales aussi longues que le corps terminent l'abdomen en arrière : les ailes manquent totalement.

L'auteur a vu cette cochenille sur quatre arbres différens, le *pipal* (*Ficus religiosa*), le *bhur* (*Ficus indica*), le *plaso* et le *pommier d'Inde* (*Rhamnus jujuba*, Linn). Elle parcourt leurs branches en novembre et en décembre et se fixe ensuite sur les extrémités succulentes des jeunes rameaux. Au milieu de janvier, elle ne donne plus d'apparence de vie ; ses jambes, ses antennes, les soies de sa queue ont disparu sous une matière mucilagineuse, épaisse, à demi transparente, qui semble coller l'animal à l'écorce, et dont l'accumulation successive forme une cellule complète dans laquelle il est logé. Vers le milieu de mars, cette cellule est totalement achevée, et l'insecte est transformé en une sorte de sac rouge, ovale, lisse, rempli d'un liquide de couleur écarlate, dans lequel, en octobre et en novembre, on rencontre vingt ou trente œufs rouges et ovales, d'où sortent des petits qui font, au dos de la mère, un trou par lequel ils s'échappent l'un après l'autre, abandonnant leurs dépouilles ou cette sorte de *tomentum* blanc et cotonneux qu'on trouve dans les creux dont est percée la gomme-laque en bâtons.

Ces transformations, cette manière de vivre établissent l'analogie la plus parfaite et la plus évidente entre la cochenille de la laque et le kermès du chêne vert. Cependant on peut signaler entre ces insectes quelques différences.

La première, par exemple, au lieu de se fixer à l'aide

d'une matière cotonneuse, gluante, exsude une véritable résine (1).

Les cochenilles de la laque s'attachent communément si près les unes des autres et en si grand nombre, qu'à peine y en-a-t-il une sur six qui ait assez de place pour compléter sa cellule : les autres sont vouées à une mort inévitable. C'est là ce qui fait que les extrémités des branches des arbres sur lesquels elles se nourrissent paraissent couvertes d'une poussière rouge, en même temps que, par suite de l'épuisement de leur sève, elles se fanent, perdent leurs feuilles, ne produisent pas de fruits et deviennent d'un noir sale. Les oiseaux favorisent leur multiplication en les enlevant avec leurs pieds et en les déposant ensuite sur les arbres où ils vont se percher, et telle est leur abondance, que quand même la consommation qui se fait de la gomme-laque serait dix fois plus grande, les marchés ne manqueraient jamais du produit de ces petits insectes, dont la récolte n'exige d'ailleurs d'autre peine que celle de casser les branches et de les porter dans les villes de commerce, comme Dacca, où, en 1781, la laque du pays d'Assam, qui en est fort éloigné, ne coûtait qu'environ douze schellings le quintal.

C'est dans ces lieux que, pour la préparation des laques des officines, et surtout de la *laque en écailles*, on sépare des branches la *ruche* ou l'amas d'alvéoles qui

---

(1) Il est à remarquer que les deux figuiers des Indes sur lesquels vit l'insecte qui produit la laque, laissent, quand on les blesse, suinter un suc laiteux, visqueux, filant, qui, endurci à l'air, présente l'aspect des cellules du *coccus lacca*, et qui, bouilli avec des huiles, fournit aux naturels du pays une glu capable d'arrêter les paons et les plus grands oiseaux.

constitue la laque en bâtons, qu'on la pile dans un mortier et qu'on la jette, pour un jour, dans un baquet d'eau bouillante (1), qui se colore bientôt en rouge. Quand on l'en a retirée, on la sèche, on en remplit un cylindre de toile de coton long de deux pieds, d'un à deux pouces de diamètre, et dont on lie les deux extrémités, pour le tourner ensuite au-dessus d'un feu de charbon, en ayant soin de le tordre à mesure que la résine se liquéfie. Ce qui en coule est déposé dans une portion de feuille de bananier et étendu, à l'aide d'une côte de la même feuille, en une lame mince qui devient dure et fragile en moins d'une minute, et que cependant il faut enlever pendant qu'elle est encore flexible.

La valeur de la laque en écailles est, du reste, d'autant plus grande que sa transparence est plus parfaite. Les naturels du pays la consomment pour la plus grande partie, dans la fabrication d'anneaux peints ou dorés qui servent de bracelets aux dames, de chaînes, de colliers et d'autres ornemens.

La laque, que plusieurs chimistes ont, à tort, autrefois assimilée à la cire, est d'un fréquent usage dans les arts. Fondue avec la térébenthine et le cinnabre pulvérisé ou le noir d'ivoire, elle fait la base de la cire à cacheter; elle fournit une couleur rouge pour la teinture et entre dans la fabrication des vernis, spécialement de ces vernis épais de la Chine et du Japon, que l'on nomme pour cette raison *laque* ou *vieux laque*. C'est elle aussi que les physiciens emploient pour rendre les corps *isolans*, c'est-à-dire pour les empêcher d'être conducteurs de l'électricité, quand ils recouvrent ces corps d'un

---

(1) *Hist. de l'Académie royale des Sciences*, année 1710, p. 45.

vernis à la laque. On assure aussi que dans l'Inde elle sert à la teinture des toiles, et, dans le Levant, à celle des peaux nommées *maroquins*.

On en faisait naguère encore usage en thérapeutique comme d'un astringent et d'un tonique, et elle entrait dans la composition d'une foule de préparations pharmaceutiques, telles que les *trochisques de karabé*, les *poudres* et les *opiats dentifrices*, les *pastilles odorantes*. On recommandait particulièrement aussi sa teinture alkoholique comme un excellent vulnéraire, et on obtenait celle-ci de la dissolution d'une once de laque en grains et d'un gros d'alun calciné dans huit onces d'alkohol (1). De nos jours, les préparations de laque, *quœ olim apparatum pharmaceuticum auxerunt*, bannies pour ainsi dire des matières médicales, ne font plus partie que de certains gargarismes et de quelques lotions détersives pour les ulcères anciens, et l'on connaît à peine de nom le *lacca tota*, les *Species dialaccœ*, et les *Trochisci de laccâ*, en faveur chez nos ancêtres.

---

(1) Dans l'édition de 1772 de la *Pharmacopœa danica*, on ajoute à ces ingrédiens trois onces d'eau de sauge et une demi-once d'eau de roses.

ARTICLE CCXIV.

Des divers Lézards dont l'emploi a été conseillé en thérapeutique (1).

§ Ier. *Le grand Lézard vert* (Lacerta ocellata, Daudin).

Lacerta ocellata, viridis; suprà nigra, lineis divaricatis ocellisque lœtè viridibus numerosis, subtùs lætè flavescens immaculata. — Daudin, *Hist. nat. des Rept.*, tom. III, p. 125, pl. XXXIII.

§ II. *Le Lézard des souches* (Lacerta stirpium, Daudin).

Lacerta stirpium. L. lœtè viridis nigro maculata, dorso caudâque griseis, tæniâ dorsali fuscâ; duplici serie ocellorum nigrorum in utroque latere; abdomine punctato. — Daudin, *ibid.*, p. 155, pl. XXXV.

---

(1) Nous ne parlerons ici ni de l'*Anolis*, ni du *Gecko*, ni de la *Dragonne*, ni de l'*Iguane*, ni du *Basilic*, que beaucoup d'erpétologistes ont considérés comme des lézards, et dont nous avons traité dans autant d'articles spéciaux.

§ III. *Le Lézard gris des murailles* (Lacerta agilis, Linnæus).

Grec.......... Σαυρος, Σαυρα.
Latin.......... *Lacerta, Lacertus.*
Italien......... *Lucertola. Lucertona.*
Allemand..... *Gemein.*
Anglais....... *Lisard, Swift.*
Seps muralis, Laurenti.
Lacerta muralis, Latreille.
Brown lezard, G. Edwards.
Kleinaugige eidechse, Sturm.
Lacerta agilis. L. suprà cinerea, subtùs albida, lineâ longitudinali dorsali punctatâ, fuscâ, tæniâque longitudinali fuscâ subreticulatâ margine pallidâ in utroque latere corporis. Daudin, *ubi suprà*, p. 211; pl. xxxviii, fig. 1.

Sans s'astreindre exactement à la classification des naturalistes, les médecins ont donné le nom de *lézard* à la plupart des reptiles sauriens que le charlatanisme ou l'ignorance ont placés au rang des remèdes qui ont mérité l'insigne honneur de combattre les maux qui assiégent l'existence du premier des êtres organisés. C'est ainsi que, dans leurs écrits, ils ont indistinctement désigné par cette appellation non-seulement les trois espèces de véritables lézards qui vont faire le sujet du présent article et que tout le monde connaît dans nos contrées, mais encore le *Scinque*, le *Seps*, le *Chal-*

cide, le *Gecko*, l'*Anolis roquet* (1), l'*Anolis de terre de la Nouvelle-Espagne*, *l'Iguane*, et plusieurs autres animaux voisins.

Forcés, par suite des progrès de la science, même en nous occupant de médecine et de thérapeutique, de restreindre ce nom aux véritables lézards des naturalistes, nous dirons avec ceux-ci que les trois reptiles dont nous faisons l'histoire appartiennent à la famille des euméro-des, établie par le professeur Duméril dans l'ordre des sauriens de M. Brongniart; que M. Cuvier les a rangés dans sa famille des lacertiens, et qu'on peut les reconnaître collectivement à une série de caractères qui leur sont communs et que nous allons d'abord exposer.

Leur corps est arrondi, allongé, couvert sur le dos d'écailles carénées, mais non imbriquées comme celles des serpens, et supporté par quatre pattes, divisées chacune en cinq doigts non opposables, séparés, arrondis, inégaux et munis d'ongles crochus, courtes, à-peu-près d'égale longueur, et assez éloignées du centre du corps pour que, dans la marche, le ventre, revêtu d'ailleurs de grandes plaques transversales carrées, pose sur le sol; leur queue est grosse, conique et fort longue; leur cou, qui n'est réellement point distinct du reste du corps, porte en dessous un collier formé par une rangée transversale de grandes écailles, et séparé des plaques abdominales par un espace où il n'y en a que de petites, comme sous la gorge; leur tête est quadrangulaire et couverte de

(1) Nous ajouterons à ce que nous avons dit dans notre premier volume au sujet de ce saurien que, tout nouvellement, M. le comte de Ségur, à la page 499 du tome 1er de ses Mémoires, a assuré que sa chair avait délivré l'Amérique espagnole d'un fléau terrible, de la *lèpre de Carthagène*.

grandes plaques et d'une sorte de bouclier osseux formé par une portion des os du crâne qui s'avancent au dessus des tempes et sur les orbites ; leur tympan, à fleur de tête, est membraneux ; leur paupière, d'une seule pièce, est fendue longitudinalement et fermée par un sphincter ; leur langue est mince, extensible, légèrement protractile et terminée par deux longs filets ; leur palais est armé de deux rangées de dents ; leur anus n'est qu'une fente transversale, et, sous chacune de leurs cuisses on aperçoit une rangée de petits grains ou de tubercules rudes et poreux.

Leur queue est composée d'articulations qui se séparent au moindre effort, et est susceptible de se reproduire lorsqu'elle a été rompue par quelque violence extérieure, phénomène remarquable aux yeux des physiologistes, et dont quelques savans ont même fait l'objet de recherches spéciales (1).

Tous les trois ont la vie très-dure et peuvent rester un long espace de temps sans manger. Il paraît aussi prouvé qu'ils peuvent vivre un assez grand nombre d'années.

Aucun d'eux n'est venimeux ; le premier seul a le pouvoir de mordre avec quelque force ; leurs mouvemens sont vifs et légers, et, durant l'hiver, ils s'engourdissent au fond de leurs retraites. Ils sont du reste monogames et ne vivent que par paires, sans jamais aller dans l'eau comme certains autres reptiles appartenant ainsi qu'eux à l'ordre des sauriens.

Mais si nous descendons aux spécialités, nous reconnaissons bientôt que le LÉZARD VERT, le plus gros des

---

(1) *Voyez*, entre autres, les expériences de Thevenot et de Perrault dans l'*Histoire de l'Académie royale des Sciences*, année 1686, p. 7

lézards connus, un des plus brillans, des plus éclatans sauriens, a le dos, le dessus du cou et celui des membres noirs, parsemés de lignes en zigzag, de points et de petits cercles d'un beau vert et irrégulièrement disposés; que son ventre est d'un jaune clair, sans taches; que ses flancs, verts, luisans, sont traversés par huit à dix bandes noirâtres et doubles; que son corps et ses membres sont gros et trapus, ses doigts courts, ses ongles petits; qu'il a quinze grains poreux sous chaque cuisse et un collier formé de douze plaques, enfin, qu'il parvient à la taille d'un pied à dix-huit pouces.

On trouve ce reptile, vraiment admirable par la vivacité et la variété des teintes de sa parure, dans le midi de la France, en Espagne, en Italie, en un mot dans presque toute l'Europe méridionale, dans les lieux arides, parmi les rochers exposés au soleil et sur la lisière des bois. Nombre de fois je l'ai vu aux environs de Montpellier, de Balaruc, de Lunel ou de Frontignan, fréquenter les buissons et les haies, grimper même sur les arbustes, sur le chêne coccifère et le chêne vert en particulier, ou sur les grosses pierres, et là, faire la chasse aux insectes. Le savant et modeste M. Poiret l'a rencontré également plusieurs fois en Afrique sur les bords de la mer Méditerranée (1).

Il paraît, au reste, que ce n'est pas seulement dans les climats chauds qu'on trouve ce quadrupède ovipare. Selon Ray et Linnæus, il habite aussi certaines régions septentrionales, comme la Suède et le Kamtschatka. Dans ce dernier pays même, il inspire l'effroi et passe pour un envoyé des Puissances infernales, ainsi

---

(1) *Voyage en Barbarie, etc.*, partie 1re, p. 286.

que Cook a pu s'en convaincre lors de son séjour dans cette contrée reculée.

On assure que ce reptile ne se nourrit pas seulement d'insectes, mais qu'il avale aussi des grenouilles, des crapauds, des souris, des musaraignes et d'autres petits animaux vertébrés. Il recherche les vers, se jette avec avidité sur la salive que l'on vient de cracher et s'empare également des œufs des passereaux. M. Poiret, dans l'estomac d'un lézard vert qu'il a eu occasion de disséquer sur les côtes de l'ancienne Numidie, a trouvé un autre petit lézard tout entier.

Suivant le comte de Lacépède, on le voit même souvent attaquer des serpens; mais il ne sort que bien rarement vainqueur de ce combat. Il n'a point l'air de redouter beaucoup la présence de l'homme, et, en Languedoc, je l'ai vu mordre avec une sorte d'acharnement le bout d'un bâton avec lequel je le harcelais. Il ne court pas seulement avec vitesse, il saute aussi très-haut, et, plus hardi que le lézard gris, il se défend contre les chiens qui l'attaquent, se jetant à leur museau et aimant mieux se laisser tuer que de lâcher prise.

Le Lézard des souches, que la plupart des naturalistes ont, ainsi que le précédent, considéré comme une simple variété du *lacerta agilis* de Linnæus, dont il a été séparé par Daudin, a le dessus de la tête couvert de onze plaques écailleuses à quatre ou à cinq angles; des plaques plus petites sur les joues et autour des mâchoires; un museau court et obtus; les écailles de la nuque, du dos et du dessus des membres petites, hexagonales ou arrondies et comme réticulées. On observe, sous chacune de ses cuisses, une rangée de quatorze grains rudes, roussâtres et rapprochés; son anus est très-

fendu ; sa queue cylindrique, verticillée ou annelée, pointue et un peu plus longue que le corps ; ses ongles sont aigus ; sa taille n'est que de six à sept pouces environ.

Ce reptile habite dans les bois, sur les souches, en France et en Allemagne. Il est assez commun, en particulier dans les bois de Boulogne et de Vincennes près Paris. Ses couleurs et ses dimensions varient avec le lieu de son habitation. Il a été, par exemple, indiqué dans les bois de la Toscane par Ruiz de Xelva, comme plus grand et orné de teintes plus vives que dans ceux de la France (1). Suivant Razoumowski, en Suisse, il a le dessous de la queue de couleur de chair et une bande de taches brunes le long du dos et de la queue (2). Il paraîtrait aussi que le *seps rouge* de Laurenti (3) n'est qu'une variété de cette espèce que l'on trouve au bois de Boulogne (4).

Il a le dessous de la tête, le dos et la queue bruns, avec les flancs et le ventre d'un vert clair ; les côtés du dos et de la queue sont cendrés et marqués de quelques points blanchâtres ; sur chaque flanc on remarque deux rangées longitudinales de taches noirâtres, marquées d'un point blanc et comme ocellées ; toutes les écailles du dessous du corps et de la queue sont notées d'un point noir.

Très-agile et peu craintif, il se glisse parmi les feuilles quand on le veut prendre. Pendant les jours les plus chauds du printemps et de l'été, il quitte sa retraite et

---

(1) Daudin, *l. c.*, p. 159 et 160.

(2) *Histoire naturelle du Jorat et de ses environs*, *in*-8°, tom. 1, p. 106.

(3) *Synops. Reptil.*, *etc.*, p. 62 et 169, n° 108, tab. III, fig. 3.

(4) Daudin, *ubi suprà*, p. 163.

va se promener au soleil, faisant la chasse aux moucherons, aux fourmis et autres petits insectes.

Le Lézard gris des murailles a la tête triangulaire, déprimée; le museau obtus; les mâchoires armées de petites dents fines, un peu crochues et tournées vers le gosier; le cou presque aussi gros que le corps et, de même que celui-ci, aplati sur ses quatre côtés; la queue cylindrique, verticillée, prolongée en pointe et un peu plus longue que le reste du corps; les écailles de la partie supérieure et des flancs très-petites, hexagonales, non imbriquées et carrelées; les ongles très-recourbés; six rangs de plaques sous le ventre et dix-sept tubercules poreux sous chaque cuisse.

Ce saurien a le dessus de la tête d'un gris cendré; il en est de même du dos, qui est, en outre, régulièrement marqué de points et de traits brunâtres. Sous chacun de ses flancs, depuis l'angle postérieur de l'œil jusqu'à la base de la cuisse, on observe une large bande brune, formée de traits réticulés et finement dentelés sur ses bords, qui sont blanchâtres. Le ventre et le dessous de la queue sont d'un blanc luisant verdâtre et parfois piquetés de noir.

Sa taille varie entre cinq et six pouces.

Le lézard gris des murailles est le reptile saurien le plus répandu en France et dans toutes les parties tempérées de l'Europe, où il habite les murs des jardins, des clos, des terrasses, des parcs, sur lesquels il grimpe avec une agilité surprenante. On le rencontre aussi dans une partie de l'Asie et de l'Afrique.

Comme le précédent, il est sujet à varier dans ses couleurs suivant l'âge et le sexe des individus soumis à notre examen, et surtout selon le pays qu'il habite.

Il se nourrit de mouches, de fourmis et autres insectes.

La vivacité de ses mouvemens, la grâce de sa démarche rapide, sa forme agréable et déliée, le font généralement remarquer. Il est assez susceptible de s'apprivoiser pour que beaucoup de personnes le considèrent comme l'*ami de l'homme*, comme une espèce *sympathisant* avec la nôtre.

Cet animal passe l'hiver au fond de sa retraite dans un état d'engourdissement, et s'accouple dès que les premiers rayons du soleil ont réchauffé l'atmosphère au printemps. Le mâle et la femelle demeurent dans une parfaite union durant plusieurs années, se partageant l'arrangement du ménage, le soin de faire éclore des œufs nombreux, de les porter au soleil, de les mettre à l'abri du froid et de l'humidité.

Ses œufs sont, du reste, arrondis, du diamètre de trois à quatre lignes et recouverts d'une enveloppe *calcaire*.

Si l'on en croit Gesner (1), les Africains se nourrissent de la chair des lézards verts; mais en Europe ce mets est totalement inusité. Quant au lézard gris des murailles, sa chair, dit Laurenti (2), saine et appetissante, pourrait être mangée cuite ou frite comme celle des petits poissons, et ce reptile est tellement multiplié *in totâ Austriâ, præsertim Viennæ, ut multis pauperibus nutriendis sufficiat.*

C'est à cela que se borne l'histoire bromatologique de ces animaux.

---

(1) *De Quadrup. ovipar.*, p. 37.

(2) *Ubi suprà*, p. 165.

Quant au prétendu danger qui accompagne leur morsure, il est certainement tout-à-fait nul. L'observateur que nous venons de citer en dernier lieu a vu un lézard vert saisir un petit oiseau auprès de la gorge, l'y blesser, faillir même à l'étouffer, ce qui n'empêcha pas cet oiseau de guérir spontanément et de chanter le lendemain comme à l'ordinaire.

Le même animal, ayant mordu un pigeon avec beaucoup de colère, le sang coula de chacune des petites blessures faites par les dents; des souffrances se manifestèrent durant quelques heures et l'oiseau ne mourut point.

Le lendemain, il mordit le même pigeon à la cuisse, emporta la peau et fit une blessure assez grande; au bout de peu de jours toutes les traces de cette lésion avaient disparu.

Un autre lézard vert mordit un jeune chien au bas-ventre: la peau ne fut pas ouverte; le sang ne coula point, et cependant l'animal blessé, qui n'éprouva aucune incommodité, se mit à pousser d'horribles cris (1).

Ce que l'on a dit de nos trois lézards sous le rapport thérapeutique exigera de notre part quelques développemens, car on a administré leur chair comme dépurative, excitante, anthelminthique, analeptique, aphrodisiaque, anti-cancéreuse, sialagogue, anti-syphilitique, et quoique cet amas de propriétés médicales, entassées sans choix, comme pour faire partie du *Vade mecum* de quelque charlatan, nous paraisse complètement ridicule, on débite encore tous les jours des fables plus ou moins bien ourdies sur les succès obtenus à l'aide de ce remède, qui, parfois, du reste, n'est pas totalement

(1) Laurenti, *l. c.*

dénué de toute efficacité, malgré le discrédit dans lequel il est tombé aux yeux des gens de l'art.

Tout ce que naguère déjà nous avons dit, d'après Sloane, Dutertre, Rochefort, Nicholson, Flores, sur les propriétés de l'anolis roquet (1), si commun dans les jardins et les campagnes des Antilles, du Mexique, de la Caroline, avait été jadis appliqué au lézard gris par les Anciens, qui l'ont employé contre toutes les espèces d'empoisonnemens, contre les morsures des serpens, les piqûres des scorpions (2), contre le goître, l'albugo, les bubons, la lippitude et, en général, contre tous les maux d'yeux, ce qui donne l'explication du sujet que représente, dans la Collection de Stosch, une agate onyx sur laquelle est gravé un lézard avec ces mots : *lumina restituta*. Ils préparaient, avec ses cendres mêlées à de l'axonge de porc, une pommade dont on vantait l'efficacité contre l'alopécie (3), et, en ajoutant du sel commun à cette composition, elle devenait propre à faciliter l'extraction des échardes et autres corps étrangers insinués dans nos parties, ce que Galien racontait aussi de l'application topique d'une tête de lézard écrasée (4).

Dans beaucoup d'anciens Traités de pharmacologie, et en particulier dans la première Pharmacopée de Paris (5),

---

(1) Tom. 1, p. 437.

(2) ΔΙΟΣΚΟΡΙΔΗΣ, Περὶ υλης Ιατρικης, Βιβλ. Β', κεφ. ξθ'. — SCHROEDER, *Zoologia*, cl. IV, n° 106.

(3) SCHROEDER, *ubi sup.*

(4) Περὶ της τῶν απλῶν φαρμακῶν κρασεως καὶ δυναμεως, Βιβλ. ΙΑ', στ'. — ΔΙΟΣΚΟΡΙΔΗΣ, *ubi sup.*

(5) *Codex medicamentarius seu Pharmac. parisiensis*, édit. de 1758, p. 135.

il est question d'une *Huile de lézards* excellente, disait-on, pour faire pousser les cheveux et pour enlever les taches de la peau (1) ; on la préparait par *infusion* et par *coction*, soit en mettant macérer dix ou douze lézards vivans dans une demi-livre d'huile d'olives, soit en en faisant bouillir quinze à vingt dans deux livres d'huile et trois onces de vin blanc généreux, pour couler avec expression et garder pour le besoin (2), en y ajoutant, suivant l'occasion, comme le voulaient quelques-uns, de la poudre d'encens, de myrrhe, de mastic, de sarcocolle (3), ou, comme le recommandait Lémery (4), en y versant, après le refroidissement de la colature, de l'alkohol rectifié.

Outre les cas que nous avons indiqués dans le moment, ces deux variétés d'huiles préparées étaient encore préconisées comme résolutives et fortifiantes, et recommandées en liniment dans les hernies qu'on avait récemment réduites (5).

L'animal, pulvérisé après une calcination préalable, passait pour un spécifique contre l'odontalgie, l'ictère et la gale (6). Pline assure qu'on retirait de son corps la pierre appelée *saurites*, et dont les magiciens

---

(1) J.-J. Wecker, *Antidotarium generale*. Basileæ, 1580, *in*-4°, p. 396. — Van-den-Bossche, *Hist. med. animalium*, etc. Bruxell., 1639, *in*-4°, p. 430. — Zwœlfer, *Pharmacopœa regia*.

(2) Arnault de Nobleville et Salerne, *Suite de la Matière méd. de Geoffroy*, tom. II, part. II, p. 96.

(3) Rodrigue de Fonseca, *Consultationes med.*

(4) *Pharmacopée universelle*. Paris, 1738, *in*-4°, p. 911.

(5) Arnault de Nobleville et Salerne, *l. c.* — Ettmuller, dans son Commentaire sur le lieu cité de Schroëder. — Fonseca, *l. c.*

(6) Jac. Petiver, *Mus.*, *etc.*, 19, n° 176.

faisaient un si grand usage dans la composition de leurs phyltres.

Ces puérilités ne sont point les seules sottises auxquelles le lézard ait donné lieu en médecine. On a voulu que sa tête, coupée par morceaux, fît disparaître les verrues et les clous sur lesquels on l'appliquait (1); que son sang possédât la vertu de détruire les poreaux (2), de fortifier la vue (3), de faire tomber spontanément et sans douleur les dents cariées (4), d'empêcher le développement des varices (5); que l'application topique de son foie dissipât l'odontalgie (6); que ses excrémens remédiassent à l'albugo, au prurit des paupières (7), à la strangurie des chevaux (8), en même temps qu'ils possédaient la vertu de déterger les ulcères *mirum in modum* (9); que sa graisse, donnée comme aliment à des poulets avec de la farine de froment, du cumin et du nitre, communiquât à la chair de ces volailles la faculté d'engraisser les hommes en perfection (10); que ses os ne fussent pas moins efficaces contre l'épilepsie que ne l'était l'on-

---

(1) Dioscoride, *ubi modò.*

(2) *Interdùm existit turpi verruca papillâ,*
Et poterit vitium sanguis curare lacertæ.
Q.-S. Sammonicus.

(3) Avicenne.

(4) F. Plater.

(5) Aldrovandi, *de Quadrup. dig. ovip.*, lib. I, p. 632.

(6) Galien et Dioscoride, *l. c.*

(7) Avicenne.

(8) *L'Art vétérinaire ou grande Maréchallerie d'Hiéroclès, etc.*, trad. de J. Massé, Champenois. *Paris*, 1563, *in-4°*.

(9) Celsus, *De Medicinâ*, lib. V, c. V et VIII. — Aldrovandi, *ubi suprà.*

(10) J.-J. Wecker, *De Secretis.* Basileæ, 1701, *in-8°*, lib. V.

gle d'élan (1) ; que son fiel, délayé dans du vin blanc et épaissi au soleil, et que la partie liquide de ses œufs s'opposassent au développement du trichiasis (2) ; que la cendre de sa tête calcinée arrêtât l'épiphora (3), etc. On a même prétendu, et ce fait est consigné dans l'Histoire naturelle des Reptiles de la Silésie, par Schwenckfeldt, qu'en enfermant un lézard vert vivant dans un sachet que l'on liait sur un ictérique, celui-ci se trouvait guéri au moment de la mort de l'animal, qui avait attiré à lui la matière morbide.

Depuis le siècle de Galien, d'Aëtius et de Quintus Serenus Sammonicus, dont les rêveries avaient seulement été renouvelées par intervalles par Crollius, par Gesner, par Aldrovandi, par Félix Plater, par John Rey, par Charleton, par Johnston, par Thévenot, par Lémery, et une foule d'autres naturalistes, médecins et pharmacologistes, aux écrits desquels nous renvoyons le lecteur curieux, les prétendues propriétés médicales des lézards avaient été totalement oubliées, lorsqu'en 1782 fut publié le livre du docteur américain Dom Joseph Flores, dont nous avons déjà eu occasion de parler plus d'une fois, et surtout au sujet de l'anolis, qui avait opéré des cures miraculeuses à Guatimala, à Saint-Christophe Amatitan, à Isalco, à Mexico. Cet ouvrage, malgré l'excessive crédulité et l'ignorance vraisemblable de son auteur, après avoir étendu dans toute la Nouvelle-Espagne la réputation des reptiles dont il traitait, ne tarda point à faire grand bruit en Espagne,

(1) Aldrovandi, *l. c.*

(2) Pline, lib. xxix, c. vi. — Marcellus Empiricus, c. viii.

(3) Pline, *ubi modò.*

et des expériences confirmatives furent faites, avec les lézards de nos contrées, à Cadix et à Malaga. Dans la première de ces deux villes, une femme attaquée d'un cancer ulcéré de la mamelle avec engorgement des ganglions lymphatiques du cou, fut guérie en mangeant vingt-deux lézards, tandis qu'à Malaga on obtint du même moyen les plus brillans succès contre la lèpre, l'éléphantiasis, les éruptions herpétiques, les ulcères phagédéniques et l'atrophie (1). Les expérimentateurs affirmèrent que les effets produits par ce remède consistaient toujours en une augmentation générale des sécrétions, de la chaleur animale, de la sueur, et en une plus ou moins grande fréquence des évacuations alvines.

A Genève, on recueillit des observations non moins merveilleuses sur l'efficacité des lézards contre le cancer des mamelles ; mais, trop peu détaillées, trop peu précises, elles ne méritent que peu de foi.

En Italie surtout, la nouvelle méthode thérapeutique dont il s'agit ici devint l'objet d'une vogue extraordinaire, et fut essayée à Palerme par J.-B. de Meo, qui publia, avec les résultats de ses propres tentatives, celui des recherches faites, dans l'Hôpital de Saint-Barthélemy, par Ben. Sciacca (2). Le succès parut justifier les espérances qu'il avait conçues, et même les surpasser, puisqu'il vint à bout de guérir d'un cancer ulcéré de la mamelle, et cela par des cataplasmes de lézards, une personne qui avait pour ces animaux une répugnance invincible, comme cette femme dont Maurice

---

(1) *Dictionnaire des Sciences médicales*, tom. XXVIII, p. 98.

(2) *Saggio intorno el nuovo specifico delle Lucertole*. Palerme, 1784, *in*-8°.

Cordœus (1) et Sennert (2) ont parlé, et qui dut son salut à l'application de la chair hachée d'un poulet. Aussi son ouvrage fut-il le signal d'un concert de louanges qui, dans la patrie des Académies, furent prodiguées sans raison aux vertus des lézards (3).

Alors, en effet, J. L. Targioni, en donnant dans son Journal un extrait de l'opuscule de Flores, excita le zèle des expérimentateurs, qui se montrèrent presque à la fois à Asti, dans le Piémont, à Turin, à Savigliano, à Naples et à Milan, où L. Mo et Malacarne, Rasero et Aro, Baldini (4), Xavier di Feo, Barth. Civitella, Tiberio Gammajoli, Dominico Ferraro et J.-M. Mazzi (5), proclamèrent la puissance spécifique des lézards dans la lèpre, l'éléphantiasis, les dartres, le cancer et la syphilis, d'accord en cela avec Gourlay (6), Giov. Batt. Olleo (7), C. M. Toscanelli (8), Franç. Trevi-

(1) *In Lib. Hippoc. de mulier. arment.* 7.

(2) *De Morbis muliebrib.*, c. VII, p. 3.

(3) *Raccolta di vari Opuscoli publicati fin' ora intorno all' uso delle lucertole per la guariggione di cancri ed altri mali.* Napoli, 1785, in-8°.

(4) Voyez *le Raccolta di vari Opuscoli, etc.*, publié à Naples en 1785, *in*-8°.

(5) *Giornale per servire alla Storia raggionata della Medicina.* Venez., 1784, tom. II.

(6) *Observations on the Natural History, Climate, and Diseases of Madera.* London, 1811. — Cet auteur, qui recommande les lézards contre la lèpre, dit qu'ils provoquent la sueur et l'écoulement de l'urine, et que quelquefois ils déterminent de la diarrhée et des vertiges.

(7) *Essai en forme de lettre à un ami sur l'usage des Lézards, etc., traduit de l'italien de G.-B. Olleo, prêtre, doyen de la Faculté de Méd. et premier médecin physicien du grand hôpital de Palerme, par* M. Martinet, *médecin.* Palerme, 1785.

(8) On lui doit une traduction italienne de l'ouvrage de Florès, publiée *in*-8°, à Turin, en 1784.

san (1), Omobon Pisani (2), J.J. Roëmer (3), Mat. Tondi (4), qui, postérieurement et dans diverses contrées, accordèrent les même éloges à ces reptiles, dont Pezold en Allemagne, et Bergius à Stockholm osèrent seuls parler dans le Nord, et qui, en Angleterre et surtout en France, où R. Demorande a publié dans le Journal de Paris les résultats des expériences faites à Guatimala, à Mexico, à Cadix et à Malaga; et où Daubenton, Carrère et Mauduyt, organes de la Société royale de médecine (5), ont démontré la futilité des prétentions de leurs panégyristes, obtinrent moins de succès qu'auprès des médecins italiens.

Ceux-ci, que n'ont pas même soutenus la plupart des praticiens instruits qui ont exercé l'art de guérir dans le Nouveau-Monde (6), et qui, dans leur enthousiasme, crurent avoir guéri des carcinômes ulcérés du vagin et de l'utérus (7), pensaient naguère encore devoir s'ap-

---

(1) *Lettera al chiarissimo signore H. Zuliani.* (Giornale di medicina, *Venezia*, 1784, tom. II, p. 347.) — *Osservazioni intorno all' uso medico delle lucertole e de ramarri.* (*Ibidem*, tom. III, p. 424.)

(2) *Lettera sopra l'uso medico de ramarri e particolarmente delle lucertole.* (*Giorn. enciclopedico di Vicenza*, 1786.)

(3) *Ueber den Nutzen und Gebrauch der Eidexen in Krebsschaden*, etc. Leipzig, 1788, *in*-8°.

(4) *Relazioni di due interessanti malattie*, etc., *in*-12, sans date, mais probablement de 1788 ou 1789.

(5) *Rapport sur les vertus médicales des lézards du royaume de Guatimala*, inséré dans l'Histoire de cette Société, à la page 237 du tom. IV de ses Actes.

(6) Robert Thomas de Salisburry, *Nouveau Traité de médecine pratique*, trad. de l'anglais par Hipp. Cloquet. *Paris*, 1818, *in*-8°, tom. II, p. 440.

(7) J.-M. Mazzi, *l. c.*

puyer sur l'analyse chimique que Philippe Baldini (1), Felice Fontana et Bassiano Carminati (2) ont faite de ces animaux, et, sans prendre garde seulement à la formation des produits qui, dans ce genre d'opération, sont la conséquence de l'action du feu, attribuaient tous les prétendus bons effets obtenus de l'usage du médicament à la présence de la grande quantité de carbonate d'ammoniaque que la chair des lézards fournit à la distillation, ainsi, d'ailleurs, que l'avait déjà avancé Lémery (3). C'est par suite qu'ils la regardaient comme très-propre à *ébranler les fibres*, *à activer la circulation*, *à favoriser les excrétions*, *à dissoudre les humeurs stagnantes*, et comme éminemment utile contre les cachexies, le rachitisme et les convulsions.

Nous bornerons ici l'exposition des nombreuses erreurs médicales auxquelles les reptiles du genre lézard ont donné lieu, et nous nous contenterons de noter que tout ce que naguère nous avons dit des propriétés médicales et hygiéniques du bouillon de grenouilles, de même que ce que nous dirons plus tard de celui de tortues ou de vipères, est, jusqu'à un certain point, applicable au bouillon de lézards, *jusculum ex carne lacertarum*, que l'on pourrait quelquefois administrer de préférence à l'animal lui-même, et contradictoirement à la méthode américaine mise en pratique pour les anolis.

---

(1) *Voyez* sa lettre à GEMELLO VILLA, médecin de Lodi.

(2) *Opuscula therapeutica*, *in*-8°, 1788, tom. I, opusc. IV. — *Hygiene, Therapeutica et Materia medica*. Papiæ, 1791, *in*-8°, tom. I, p. 234.

(3) *Dictionnaire universel des Drogues simples*. Paris, 1733, *in*-4°, p. 469.

Nous ajouterons encore que des expériences toutes récentes n'ont donné aucun résultat positif, et ont pleinement démontré l'absence totale de toute vertu médicamenteuse dans les lézards pris selon cette méthode. Le docteur Jourdan, par exemple, ayant avalé, à un jour de distance l'un de l'autre, quinze lézards gris, préparés *more mexicano*, n'a, affirme-t-il, éprouvé après leur ingestion ni chaleur, ni sueurs, ni salivation, ni augmentation dans le nombre des selles, et n'a ressenti absolument que des nausées inséparables d'une épreuve aussi dégoûtante (1).

Il nous aurait, du reste, été impossible de ne point nous arrêter quelques instans sur l'histoire médicale d'un reptile qui sans doute paraîtra à quelques personnes d'une très-médiocre importance. Quand bien même cet animal n'aurait pas excité une fermentation si vive dans une foule de têtes en Europe et en Amérique, n'aurait pas menacé d'une prodigieuse révolution la vieille thérapeutique; comment aurions-nous pu négliger de montrer en lui un des nombreux anneaux de la grande chaîne par laquelle la médecine est liée à la zoologie, puisque, au rapport véridique ou erroné de plus d'un observateur, on l'a vu habiter le corps de l'homme (2) ou du cheval (3), se cacher dans l'estomac (4), se glisser dans les intestins (5), être rendu par le vomissement (6)

(1) *Dictionnaire des Sciences médicales*, tom. XXVIII, p. 100.

(2) EBERHART GOCKEL, *Consil. et Observ., etc.*, dec. IV, n° 8.

(3) J.-P. ALBRECHT, *in Ephem. Acad. Nat. Cur.*, dec. III, ann. 3, obs. 128, p. 226.

(4) *Acta Nat. Curios.*, vol. I, obs. 107.

(5) *Ephem. Ac. Nat. Curios.*, dec. II, ann. 10, obs. 166.

(6) *Journal de l'Empire*, 15 décembre 1810. — *Ephem. Acad. Nat. Curios.*, dec. I, ann. 3, obs. 311. — MELCHIOR-ADAM WEICKARD,

ou par les selles (1), etc. ? Comment oublier entièrement un pareil être, quand on trouve encore dans certaines officines de l'Europe l'huile composée qui lui doit de si grandes vertus aux yeux de certaines personnes ?

Vermischte medicinische Schriften. Francfurt, 1778, 1780, *in*-8, IV, p. 127. — BARTHOLIN, *Hist. anat.*, cent. V, n° 94. — GESNER, *De Quadrup. ovip.*, p. 40. — SALMUTH, cent. I, obs. 70. — G.-ABR. MERCKLIN, *Sylloge casuum medic. incantationi vulgò adscribi solit., etc.* Nurenb., 1698, *in*-4°, n° 1. — AMBROISE STEGMANN, *in Ephem. Acad. Nat. Curios.*, dec. III, ann. 1, obs. 7. — ANDRÉ FACK, *ibidem*, cent. V, obs. 73, p. 126. — *Observatio med. cur. de excretione vermis nunquàm anteà redditi.* Wolfenbüttel, 1723.

(1) GASPARD DE LOS REIES, *Elysius jucundarum quæstionum Campus, etc.* Bruxell., 1661, *in-fol.*, p. 30. — SALMUTH, cent. III, obs. 1. — J.-GOD. SCHEID, *Dissert. inaug. brevem hist. mulieris cujusdam, etc.* Argentor., 1725, § VI.

ARTICLE CCXV.

Des Limaçons (Cochleæ, Offic.) (1).

§ I[er]. *Du Limaçon commun, ou Escargot des vignes, ou Hélice vigneronne* (Helix pomatia, Linnæus).

Grec........ Κοχλιας, Aristote.
Latin......... *Cochles, Cochlea, Limax terrestris.*
Italien....... *Lumaca.*
Espagnol .... *Caracol.*
Allemand.... *Scheak.*
Anglais....... *Snail.*

Helix pomatia. H. testâ subumbilicatâ subovatâ obtusâ decolore : aperturâ subrotundo-lunatâ. —Linnæus, *Syst. Nat.*, ed. Gmel., gen. 328, sp. 47.

Helix pomatia. H. testâ globosâ, subperforatâ, albidâ et pallidè fulvâ, zonis tribus luteo-rufescentibus cinctâ; anfractibus transversè striatis; labro margine subreflexo. —Lamarck, *Animaux sans vert.*, tom. vi, 2[e] partie, p. 67.

---

(1) Pl., xliv, fig. 1.

§ II. *Du Limaçon chagriné ou Escargot des haies* (Helix aspersa, Muller).

Helix aspersa. H. testâ subimperforatâ subglobosâ luteâ; fasciis quatuor rufis maculis albis interruptis; labro candido. — Linnæus, *l. c.*, sp. 58.

Helix aspersa. H. testâ globosa, imperforatâ, rugosiusculâ, griseo-lutescente, flammulis fuscis in zonas dispositis; labro margine interiore albo, reflexo. — Lamarck, *l. c.*, p. 68.

---

§ III. *Du Limaçon peson* (Helix algira, Linnæus).

Helix algira. H. testâ orbiculato-convexâ, depressiusculâ, latè umbilicatâ, rugulosâ, griseo-flavescente, immaculatâ; labro simplici, acuto. — Lamarck, *l. c.*, p. 77.

---

§ IV. *Du Limaçon porphyre* (Helix arbustorum, Linnæus).

Helix arbustorum. H. testâ subglobosâ, perforatâ, solidâ, tenuiter striatâ, luteo-virente, maculis rufis minimis creberrimis adspersâ; ultimo anfractu fasciâ fuscâ cincto; spirâ brevi, conoïdeâ, labro margine albo reflexo. — Lamarck, *l. c.*, p. 80.

---

§ V. *Du Limaçon des forêts* (Helix nemoralis, Linnæus).

Helix nemoralis. H. testâ subglobosâ, imperforatâ, tenuiter striatâ, colore variâ, nunc unicolore, nunc diversissimè fasciatâ; labro margine interiore nigro. — Lamarck, *l. c.*, p. 81.

---

§ VI. *Du Limaçon ou Escargot des jardins* (Helix hortensis, Linnæus).

Helix hortensis. H. testâ subglobosâ, imperforatâ, glabrâ, subdiaphanâ, colore variâ, nunc unicolore, nunc diversissimè fasciatâ; labro margine interiore albo. — Lamarck, *ubi suprà.*

---

§ VII. *Du Limaçon à bouche noire* (Helix melanostoma, Draparnaud).

Helix melanostoma. H. testâ globosâ, imperforatâ, crassiusculâ, longitudinaliter striatâ, cinereâ, subfasciatâ; aperturâ rufo-fuscâ; labro simplici, acuto. — Lamarck, *l. c.*, p. 71.

---

§ VIII. *Du Limaçon variable* (Helix variabilis, Draparnaud).

Helix variabilis. H. testâ orbiculato-conoideâ, umbiculatâ, tenui, albidâ, subfasciatâ; fasciis rufo-fuscis; spira subconicâ; apice fuscâ; labro simplici, margine interiore rubro. — Lamarck, *l. c.*, p. 83.

Helix subalbida, Poiret.

Helix variegata, Chemnitz.

---

§ IX. *Du Limaçon rhodostome* (Helix pisana, Muller).

Helix pisana. H. testâ globoso-depressâ, perforatâ, tenui, albidâ, lineis variis luteis fuscisque interruptis cinctâ; labro simplici, margine interiore roseo. — Lamarck, *l. c.*, p. 82.

Helix rhodostoma, Draparnaud.

---

§ X. *Du Limaçon natice ou Tapada des Provençaux* (Helix naticoïdes, Chemnitz).

Helix naticoides. H. testâ subglobosâ, ventricosâ, imperforatâ, tenuissimâ, fusco-virente; anfractibus transversè striatis; aperturâ amplâ; labro simplici, acuto. — Lamarck, *l. c.*, p. 69.

Helix neritoides, Chemnitz.

---

§ XI. *Du Limaçon vermiculé ou Mourgueta des Languedociens* (Helix vermiculata, Muller).

Helix vermiculata. H. testâ subglobosâ, depressiusculâ, imperforatâ, albido griseâ vel pallidè fuscâ, subfasciatâ, punctis lineolisque albis minimis adspersâ; spirâ brevi; labro margine interiore albo. — Lamarck, *l. c.*, p. 68.

Nous venons de donner la longue liste des espèces du genre *Hélice* des naturalistes qui peuvent servir à notre nourriture et auxquelles la thérapeutique a souvent

recours, espèces que le médecin ne distingue généralement pas les unes des autres, et que le vulgaire confond sous les noms d'*escargot*, de *colimaçon* et de *limaçon*. Tous ces animaux, qui méritent notre attention sous le double rapport qui vient d'être signalé, appartiennent à l'ordre des pulmonés terrestres conchylifères dans la classe des mollusques gastéropodes de M. Cuvier (1), et à la famille des colimacés dans celui des trachélipodes phytiphages de M. de Lamarck (2). Ils se rapprochent évidemment les uns des autres par une série nombreuse de caractères communs, qu'il nous faut d'abord exposer, afin de n'avoir plus à indiquer que les légères différences qui les spécifient.

Ils respirent tous en nature, par exemple, et cela seul suffirait pour les isoler des autres mollusques, l'air élastique de l'atmosphère par un trou ouvert sous le rebord de leur manteau, et qu'ils dilatent ou contractent à leur gré : ils sont, par conséquent, dépourvus de branchies, et ne possèdent qu'un simple réseau de vaisseaux pulmonaires qui rampent sur les parois et principalement sur le plafond d'une cavité respiratoire.

Leur corps, muni inférieurement d'un disque musculaire et épais, ou *pied*, à-peu-près demi-cylindrique dans toute sa partie antérieure, terminé en arrière par une sorte de languette déprimée et un peu pointue, lisse et aplati en dessous, plus ou moins convexe ou gibbeux en dessus, offre, au point de jonction de ses deux parties, une sorte de bourrelet ou d'anneau qu'on a appelé *collier*, et que constitue un épaississement du man-

---

(1) *Le Règne animal*, *etc.*, tom. II, p. 402.

(2) *Ubi suprà*, p. 57.

teau. C'est dans l'épaisseur de ce bourrelet que sont percés l'orifice arrondi des voies de la respiration et celui qui termine le canal digestif.

Leur tête, peu distincte, est surmontée de deux paires de tentacules obtus, cylindracés, rétractiles, dont les antérieurs sont plus petits, et dont les postérieurs, plus grands, portent les yeux à leur sommet. Elle est séparée, par un sillon, du pied, qui est tout-à-fait libre en arrière, et qui s'avance au-dessous d'elle antérieurement.

Leur bouche est accompagnée d'une paire d'appendices fort courts et obtus, et est armée supérieurement d'un petit peigne dentaire. Son contour est fortement plissé.

Leurs organes de la génération se terminent à l'extérieur par un orifice unique, situé au côté externe et postérieur du grand tentacule gauche. Ces mollusques, d'ailleurs, sont constamment hermaphrodites.

Tous peuvent se renfermer plus ou moins exactement dans une coquille extérieure, spirivalve, de forme variable suivant les espèces, mais se rapprochant constamment de la figure globuleuse, orbiculaire ou conique, à spire courte et obtuse, médiocrement épaisse, souvent même mince, jamais nacrée intérieurement, à ouverture entière, arrondie en bourrelet, transverse ordinairement, à bords désunis, et portant souvent un épiphragme. Conformément à cette disposition, la région correspondante de leur corps, celle qui est habituellement contenue dans la coquille, est contournée en spirale : c'est dans cette portion, nommée *tortillon* par la plupart des naturalistes français, qu'existe la masse des viscères, et la peau qui la recouvre est extrêmement mince et lisse, tandis que celle qui revêt la face supérieure de la moitié antérieure du corps est rugueuse, plissée,

surmontée d'un grand nombre de tubercules peu saillans et symétriquement disposés par places.

Tous ces limaçons, comme les autres espèces de leur genre en général, se nourrissent de feuilles et de fruits, d'herbes tendres, de champignons, de racines succulentes, et sont assez multipliés pour faire souvent un fort grand tort aux légumes cultivés dans nos jardins et aux arbres qui ornent nos vergers, surtout dans les lieux frais et sombres et par les temps humides. Ils vivent à la surface du sol et n'habitent jamais les eaux.

Ces animaux, que l'on peut considérer comme nocturnes, et qui, pour aller à la recherche des alimens, ne sortent de leurs asiles qu'avec la nuit ou pendant la pluie, se retirent sous des pierres ou dans des trous au commencement de l'hiver, et ferment alors exactement l'ouverture de leur coquille avec une cloison calcaire plus ou moins convexe en dehors, nommée par Draparnaud (1) *épiphragme*, et très-différente des opercules véritables de certains autres mollusques, car elle n'est point adhérente au pied de l'animal, et elle se détache de la coquille au début du printemps. Ils restent, sous cet abri, engourdis et dans un état complet d'immobilité et de torpeur, pendant les longs mois de la mauvaise saison. Ils se tiennent aussi cachés dans les temps de sécheresse.

Ils déposent en terre, dans les endroits ombragés et en différentes fois, une grande quantité d'œufs blancs, diaphanes, isolés, sphériques, d'une demi-ligne à une ligne de diamètre, qui éclosent en peu de jours et qui

---

(1) *Hist. nat. des Mollusques terrestres et fluviatiles de la France, etc.* Paris, *in*-4°, p. 15.

donnent naissance à des petits munis déjà d'une coquille, laquelle, quoique mince et fragile, offre un principe de spire.

Ils possèdent, comme quelques autres gastéropodes, la singulière faculté de régénérer telles ou telles parties de leur corps, même les yeux et la bouche, lorsqu'elles ont été coupées. Les belles expériences d'Abraham Trembley (1) et de Réaumur (2) sur les hydres vertes, en 1744; celles de Bonnet (3), en 1745, sur les naïs d'eau douce; celles de Scipione Maffei (4), et celles plus récentes de l'abbé Dicquemare (5) sur les actinies, ayant mis en mouvement les esprits des physiologistes du dernier siècle, on a vu les savans depuis lors expérimenter sur les limaçons, pour prouver que la reproduction ne se borne pas à des parties peu essentielles et à des animaux placés seulement sur les derniers rangs de l'échelle zoologique. En 1764 le P. Boscovich, célèbre géomètre, annonça, dans une lettre adressée à La Condamine, que les limaçons dont on coupait la tête entière en repoussaient une autre toute semblable, et ce fait, si intéressant dans l'histoire de la vie, a été successivement démontré par les observations de Lazaro Spal-

---

(1) *Mémoires pour servir à l'Histoire d'un genre de Polypes d'eau douce*, etc. Leyde, 1744, in-4°.

(2) *Voyez* les pages xlix et suivantes du tome VI de ses *Mémoires sur les Insectes.*

(3) *Traité d'Insectologie*, seconde partie, ou *Observations sur quelques espèces de Vers d'eau douce*, etc. Paris, 1745, *in*-8°.

(4) *Lettera sulla nuova scoperta del multiplicarsi alcuni Insetti con esser tagliati a pezzi*, avec son *Trattato della Formazione de' fulmini*, etc. Verona, 1747, *in*-4°.

(5) *Journal de Physique*, tom. VII, p. 298; tom. VIII, p. 394; et tom. XXIV, p. 213.

lanzani (1), de Lavoisier, de Tenon, de Hérissant, de Turgot (2), de J. Christ. Schæffer (3), de la célèbre madame Bassi, de Bologne, de Bonnet (4), d'Otto Fréderic Muller (5), et tout nouvellement, de M. G. Tarenne (6), malgré les plaisanteries du spirituel Voltaire (7), qui ne craignit pas de se montrer aussi mauvais observateur en physiologie qu'il avait été médiocre géologue, et malgré les dénégations du célèbre et exact Adanson (8), qui ne put réussir dans le nombre immense de quinze cents essais qu'il tenta, du révérend P. Cotte (9), et de Valmont de Bomare (10).

Tels sont les divers points qui, sous le rapport de l'organisation, du mode de vie et des mœurs, rapprochent les limaçons les uns des autres. Mais nous avons à nous occuper de plusieurs de leurs espèces, et il devient utile de savoir les distinguer entre elles et les isoler du reste des individus de leur genre.

Le premier, le LIMAÇON DES VIGNES, l'HELICE VIGNERONNE des naturalistes, a une coquille globuleuse, per-

---

(1) *Prodromo di un opera da imprimersi sopra le riproduzioni animali.* Modena, 1768, *in*-4°. — *Risultati di esperienze sopra la riproduzione della testa delle Lumache terrestri; Memor. della Soc. ital.*, tom. I, p. 581, tom. II, p. 506.

(2) *Hist. de l'Acad. des Sciences*, année 1768, p. 34.

(3) *Erstere Versuche mit Schnecken.* Regensburg, 1768, *in*-4°.

(4) *Journal de Physique*, tom. X, p. 165.

(5) *Ibidem*, tom. XII, p. 111.

(6) *Cochliopérie*, 1808, *in*-8°.

(7) *Les Colimaçons du R. P. l'Escarbotier, etc.*, *au R. P. Elie, etc.*, 1768.

(8) Cité dans le *Dictionnaire des Sciences naturelles*, tom. XX, p. 413.

(9) *Journal de Physique*, tom. III, p. 370.

(10) *Dict. d'Hist. nat.*, édit. de 1776, article LIMAÇON.

forée, renflée, dure, d'un fauve roussâtre, marquée de bandes plus pâles et de stries longitudinales inégales, composée de quatre tours de spire dont le dernier est fort grand relativement aux autres, relevée en bourrelet sur les bords de son ouverture, qui est un peu entamée par la saillie de l'avant-dernier tour, et qui prend ainsi une circonscription de la forme d'un croissant plus large que haut. Le péristome de cette coquille, dont le diamètre est parfois de deux pouces, a une teinte pâle, d'un brun violet, et son épiphragme d'hiver est blanc, opaque, épais, dur, inflexible, un peu convexe en dehors, poreux et cassant.

L'animal lui-même est gros, coriace, grisâtre, rugueux en dessus, gluant. Son anatomie a été l'objet des recherches de plusieurs hommes de mérite, et en particulier de Marco Aurelio Severino (1), de Jean de Muralt (2), de J. J. Harder (3), de Fr. Redi (4), de Martin Lister (5), de Swammerdam (6), de Michel Adanson (7), et tout nouvellement de M. G. Cuvier (8), qui paraît n'avoir rien laissé à désirer à cet égard.

Cette espèce est commune dans toute l'Europe, et spé-

---

(1) *Zootomia democritea*, etc. Norimb., 1645, *in*-4°, p. 330. — *Voyez* aussi l'*Amphitheatrum zootomicum* de M. B. Valentini, partie 2, p. 178.

(2) *Vade mecum anatomicum*, etc. Amstel., 1688, *in*-12, p. 477.

(3) *Examen anat. Cochleæ terrest.*, etc. Basil., 1679, *in*-8°.

(4) *Degli animali viventi*, etc. Napoli, 1778, *in*-8°, p. 23 et suiv.

(5) *Exercitatio anatom. in quâ de Cochleis*, etc. London, 1794, *in*-8°.

(6) *Biblia Naturæ*, etc. Lugd. Bat., 1737-38, *in-fol.*, p. 99 et 139.

(7) *Hist. nat. du Sénégal*, etc. Paris, 1757, *in*-4°.

(8) *Mémoires pour servir à l'histoire et à l'Anatomie des Mollusques.* Paris, 1817, *in*-4°.

cialement dans la France septentrionale. On la trouve dans les jardins, dans les vergers frais et humides, et surtout dans les vignobles. On l'appelle vulgairement le *grand escargot*. Quant au nom spécifique de *pomatia* par lequel les auteurs systématiques de zoologie désignent ce mollusque, il lui appartenait dès le temps de Dioscoride (1). Il dérive de πωμα (opercule); et se rapporte à l'obturateur que l'animal sait se fabriquer à l'entrée de l'hiver.

Le Limaçon chagriné (*helix aspersa*) a une coquille globuleuse, imperforée, un peu ventrue, dure, d'un jaune quelquefois clair, quelquefois foncé ou fauve, marquée de bandes brunes et larges, souvent interrompues ou effacées, parsemée de petites dépressions et de légères éminences qui rendent sa surface comme chagrinée, composée de quatre tours de spire assez convexes, dont le dernier est fort grand relativement aux autres, terminée par un péristome blanc, épaissi, évasé et réfléchi en dehors.

L'animal est d'un vert pâle ou gris en dessous, d'un vert noirâtre en dessus. Son cou, qui est ridé, est marqué d'une bande jaunâtre.

Le limaçon chagriné a des dimensions moindres que celles du limaçon des vignes, car sa coquille n'a guère que quinze à seize lignes de diamètre. Il est cependant plus grand que la plupart des espèces suivantes.

Il est très-commun dans toute la France, mais plus spécialement dans les vignes, les haies et les jardins des provinces méridionales.

Le Limaçon peson a une coquille du diamètre de vingt lignes à deux pouces, subdéprimée, un peu convexe en

(1) Περὶ ὕλης ἰατρικῆς, Βιβλ. Β', κεφ. ιά.

dessus, légèrement transparente, quoique dure et solide, blanchâtre et lisse en dedans, recouverte en dehors d'un épiderme verdâtre ou jaunâtre, avec des stries brunes, vestiges des anciens péristomes, hérissée de très-petits tubercules, composée de six tours de spire, plus ou moins médiocrement bombés en dessus, avec une suture assez profonde, et une carène sensible seulement sur le dernier tour, d'ailleurs plus grand que les autres. Son ouverture est un peu déprimée, assez arrondie, semi-lunaire; son péristome est simple; son ombilic, très-ouvert, laisse apercevoir presque tous les tours.

L'animal est d'un gris d'ardoise bleuâtre et fortement chagriné par des tubercules oblongs.

Ce mollusque habite le Languedoc, la Provence, l'Italie, la Barbarie, où il est commun sous les haies, dans les jardins, au bord des champs et sur la lisière des bois. Il se nourrit de feuilles mortes, de champignons et de bois pourri, et lorsqu'il marche, il porte sa coquille dans une situation horizontale.

Le Limaçon porphyre est reconnaissable à sa coquille du diamètre de dix lignes seulement, globuleuse, perforée, dure, striée, de couleur brune ou verdâtre avec de petites taches jaunes, ou grise et violâtre avec de pareilles taches, mais blanches. Une bande brune ou rougeâtre s'étend sur tous les tours de la spire, qui sont légèrement carénés et au nombre de cinq et demi à six. Son ouverture est médiocre, demi-ovale, à péristome blanc, épaissi et réfléchi.

Il habite dans la France septentrionale, parmi les haies, dans les jardins, etc.

Le Limaçon némoral, de même grandeur que le précédent, a une coquille lisse, légère, un peu transpa-

rente, globuleuse, imperforée, composé de cinq tours de spire, à péristome évasé et garni d'un bourrelet intérieur, d'un brun foncé, surtout à la place de l'ombilic.

Cette espèce est très-commune en France, dans les champs, les jardins et les forêts surtout. Elle est fort remarquable par les nombreuses variétés qu'offrent les teintes de sa coquille, qui tantôt est unicolore, blanche, jaune, fauve, rose ou brune, et tantôt est fasciée d'une ou de plusieurs bandes noires de diverses largeurs.

Le Limaçon des jardins a une coquille globuleuse, imperforée, du diamètre de sept à huit lignes, lisse, luisante, un peu transparente, finement striée, composée de quatre et demi à cinq tours de spire, à ouverture médiocre, à péristome évasé et garni en dedans d'un bourrelet très-blanc.

Il habite en France dans les jardins et les vergers, sur les arbres. Il offre, sous le rapport de la coloration, les mêmes variétés que le précédent.

Le Limaçon mélanostome présente une coquille globuleuse, presque sphérique, imperforée, épaisse, solide, dure, marquée de stries inégales et très-saillantes, du diamètre de treize à quatorze lignes, composée de quatre tours de spire, grisâtre, très-légèrement nuancée de fauve, avec une large zone brunâtre sur le haut du dernier tour de la spire, qui est extraordinairement grand, et un péristome simple, de couleur de café brûlé.

L'animal est épais et lourd; son pied, très-large, est jaunâtre.

Ce limaçon vit dans le midi de la France, où j'ai eu occasion de le trouver plus d'une fois, et où Draparnaud

a pu l'observer soigneusement. Bruguières l'a aussi rencontré en Egypte. Il ne se montre chez nous qu'après les grandes pluies, et c'est au pied des amandiers qu'on le trouve alors en abondance.

A Marseille, on le nomme *Terrassan.*

Le Limaçon variable, dont la coquille, globuleuse, ombiliquée, striée, blanche et un peu transparente, n'a que sept à huit lignes de diamètre et est composée de cinq à six tours de spire, dont le dernier est marqué de plusieurs bandes brunes ou fauves, avec un péristome d'un brun rougeâtre intérieurement, est commun sur le bord des chemins dans la France méridionale.

Le Limaçon rhodostome est remarquable par sa coquille perforée, globuleuse ou un peu déprimée, traversée par des bandes brunes, fauves ou roussâtres, interrompues ou comme frangées, marquée de stries fines et longitudinales, du diamètre de neuf à dix lignes, avec le péristome et son bourrelet intérieur couverts d'une teinte rose qui s'étend plus ou moins loin dans le fond de la coquille.

L'animal, d'une teinte pâle jaunâtre, a un collier brunâtre et une ligne dorsale noirâtre.

On trouve ce limaçon en Italie, en Languedoc, en Provence, dans les vignes et les jardins.

Le Limaçon natice est renfermé dans une coquille ovoïde, d'un pouce de diamètre, imperforée, assez mince, transparente, d'un vert brunâtre extérieurement, marquée de stries longitudinales, inégales et serrées, blanchâtre en dedans, composée de trois tours et demi de spire, dont le dernier est disproportionné aux autres par son grand volume, à suture profonde, à ouverture demi-ovale, à péristome simple, blanc en de-

dans, à épiphragme très-bombé, situé au bord de l'ouverture, lisse et blanc à l'extérieur, concave et verdâtre intérieurement, et formé de plusieurs lames superposées.

L'animal est très-gros relativement à sa coquille, qui le contient à peine.

Cette espèce, qui a été évidemment signalée par Pline (1) comme rare et comme propre aux Alpes maritimes et à la Campagne de Vélitres, se rencontre dans la France méridionale, à Antibes, à Cannes, à Toulon, à Saint-Tropez, à Orgon, à Vaucluse, où j'ai eu l'occasion de l'observer. Dans la Provence, on lui donne le nom de *Tapada*. Elle ne fréquente que les terrains secs et brûlés du soleil, le long des chemins, au pied des rochers, contre les murs, etc. Aux premiers froids, elle s'enfonce à huit ou dix pouces de profondeur en terre et y passe environ dix mois sous son épiphragme sans prendre de nourriture. Elle se nourrit de feuilles de vigne et de graminées.

Le Limaçon vermiculé a une coquille globuleuse, épaisse, imperforée, blanchâtre ou d'un fauve pâle, avec de légères dépressions, ce qui en rend la surface comme légèrement chagrinée. La spire est formée de cinq tours, dont le dernier, plus grand, est marqué de quatre ou cinq bandes, fréquemment interrompues et presque flambées. L'ouverture, médiocre, est bossue dans son bord columellaire, et est garnie d'un péristome blanc, large, lisse, épais et réfléchi. Le diamètre est de douze à quatorze lignes.

L'animal se retire si profondément dans sa coquille

---

(1) Lib. VIII, c. XXXIX.

qu'on a de la peine à l'apercevoir : c'est ce qui fait qu'à Montpellier les paysans donnent le nom de *Mourgueta*, qui veut dire *religieuse*, à ce mollusque, qui fréquente les vignes et les jardins en Italie, en Espagne et dans la France méridionale.

Toutes les espèces de limaçons que nous venons de décrire, et surtout les limaçons des vignes, peuvent servir à la nourriture de l'homme. Les Anciens en faisaient un cas tout particulier, et on les mange encore de nos jours dans certaines provinces, quoique les habitans policés de Paris les repoussent de leurs tables et ne les connaissent que comme des animaux incommodes qui rongent les légumes de nos potagers et font du tort aux fruits de nos jardins.

Athénée (1), d'après Philyllius (2), qui range le limaçon parmi d'autres animaux estimés des gourmets, nous apprend que les Grecs ne dédaignèrent point de les classer au nombre de leurs alimens, et L. Nunnes (3) répète cette assertion. Peu de temps avant la guerre civile entre César et Pompée, le Romain Fulvius Hirpinus avait établi dans sa maison de Tarquinie des *escargotières* (*vivaria*), où il nourrissait ces mollusques avec un soin tout particulier, les divisant par genres, mettant dans un lieu les limaçons blancs du territoire de Réate ; dans un autre, ceux d'Illyrie, remarquables par leur grosseur ; dans un troisième, ceux d'Afrique, qui passaient pour les plus féconds ; dans un dernier, enfin,

(1) Δειπνοσοφιστῶν, Βιβλ. β'.

(2) Μαινίδες, σκόμβροι, κοχλίαι, κορακῖνοι.

(3) *Diæteticon*, lib. II, c. II, p. 193 de l'édition d'Anvers, 1545, *in*-4°.

ceux de Solite, qui passaient pour les plus beaux (1). Ce fut lui aussi qui inventa la manière de les engraisser avec du vin cuit, de la farine et d'autres ingrédiens choisis, et qui, dans le seul but de satisfaire une gourmandise déréglée, parvint à en obtenir de si volumineux que la coquille d'un seul d'entre eux contenait jusqu'à vingt livres de liquide (*octoginta quadrantes caperet*) (2). Alors aussi, les citoyens riches de la capitale du monde faisaient venir de l'île d'Astypalée, l'une des Cyclades, les plus renommés de tous les escargots, et qui paraissent devoir être rapportés à l'*Helix naticoides* des naturalistes.

Il est probable que l'usage de parquer ainsi les limaçons ne fut point de longue durée chez les maîtres de l'ancien monde; car Macrobe, qui nous a laissé tant de détails curieux sur les mœurs de son temps, n'en fait aucune mention dans ses écrits. Aujourd'hui, quoique ce genre de nourriture ait perdu beaucoup de son antique renommée, on mange encore les mollusques dont nous parlons dans certaines de nos provinces, et l'on en vend habituellement même dans plus d'un marché de Paris et dans presque tous ceux de la Lorraine, où ils sont fort recherchés, ainsi que dans l'Aunis, la Saintonge et le Poitou, qui en faisaient naguère un objet de commerce, et qui en envoyaient jusque dans nos Colonies d'Amérique (3). On a même conservé l'habitude d'établir des *escargotières* dans la Lorraine, la Franche-Comté, le Brabant, l'État de Liége,

---

(1) Pline, lib. ix, c. lvi.

(2) Varro, *de Re rusticâ*, lib. iii, c. xiv.

(3) Legrand d'Aussy, *Hist. de la vie privée des Français*, etc., édition de Roquefort, *Paris*, 1815, *in*-8°, tom. ii, p. 144.

le Barrois et le Pays de Trèves; où l'on construit à cet effet une petite enceinte en maçonnerie que l'on remplit d'escargots par milliers, avec des pierrailles et de la mousse, et que l'on défend contre les tentatives d'évasion des captifs par une cloison en fil d'archal à pointes recourbées (1). Peu de personnes ignorent que le célèbre Addisson (2) a donné une description soignée de l'escargotière des Capucins de Fribourg en Suisse, et que, dans nos contrées méridionales, notamment dans les pays vignobles, on les vend par grands sacs, pour la consommation des ménages. Mais on sait moins généralement qu'en Allemagne, en Silésie, à Brunswick, où l'on engraisse habituellement des limaçons, on en use à-peu-près de même, et que chaque jour, sur le Rhin et le Danube, des bateaux sont uniquement consacrés au transport de tonneaux chargés de cette espèce de coquillage. Dans les environs de la Rochelle, enfin, dit-on, on les parque en les mettant par couches les uns au-dessus des autres, et en interposant entre chaque couche de la mousse ou d'autres plantes.

Néanmoins, dans le reste de l'Europe, l'escargot n'a depuis long-temps déjà, comme aliment, qu'un fort petit nombre de partisans, et cela avec quelque raison sans doute, car sa chair, communément insipide, à moins qu'il n'ait été nourri de thym, de lavande, d'origan, de pouliot, de menthe, de serpolet, de stæchas, et d'autres plantes aromatiques, est d'ailleurs molle, vis-

---

(1) SCHROENIUS, *Syntagma de Rebus rusticis et œconomicis.* Erf., 1735, *in*-8°, p. 339.

(2) *Remarques sur divers endroits d'Italie*, à la suite du *Voyage de Misson.* Paris, 1722, *in*-12, tom. IV.

queuse, gluante, et par conséquent d'une digestion difficile. La coutume suivie par plusieurs peuplades à demi civilisées de la faire *boucaner*, c'est-à-dire sécher à la fumée avant de la manger (1), ne nous paraît nullement propre à ajouter à ses qualités, et les mets préparés avec une semblable matière ne semblent destinés à paraître sur les tables que dans les jours de jeûne et de macération. C'est ainsi que, du temps d'Ulysse Aldrovandi (2), en Italie, beaucoup de personnes ramassaient, pendant l'automne et par un temps de pluie, des limaçons qu'elles conservaient pendant l'hiver, dans un lieu frais, sur un mélange de son et de sable, et qu'elles mangeaient ou vendaient au carême suivant. C'est ainsi qu'à l'époque où écrivait Champier, l'on ne mangeait des escargots qu'en *carême seulement;* encore, pour les gens riches, il fallait déguiser leur fadeur en les faisant frire, enfilés de petites broches d'argent, ou en en faisant des pâtés fortement assaisonnés, et probablement que les *potages à l'escargot*, dont parle P. Gontier (3), au dix-septième siècle, étaient surchargés d'aromates, suivant la mode du temps. Aujourd'hui, que le nombre des substances alimentaires est considérablement accru, on a, pour ainsi dire, oublié les préceptes de Lémery (4), au sujet de ces mollusques, qui, suivant ce savant diététiste, doivent être, de préférence, cherchés sur les montagnes et loin des lieux marécageux, au sein des

---

(1) *Dictionnaire des Sciences naturelles*, *l. c.*, p. 411.

(2) *De reliquis Animalibus exsang.*, *etc.*, Bononiæ, 1642, *in-fol.*, lib. III, c. 29, p. 380.

(3) *Exercit. hygiast.*, 1668, *in-4°*, lib. X, c. 17, p. 298.

(4) *Traité des Alimens*, *etc.*, Paris, 1755, *in-8°*, tom. II, p. 357.

vignes et des landes riches en végétaux de la famille des labiées. On ne fait pas plus de cas des limaçons des montagnes, que de ceux des vignes et des houblonnières, préconisés jadis; on n'estime pas moins ces mollusques au moment du bourgeonnement des ceps, que pendant l'hiver (1); enfin l'on est assez porté, avec Cardan (2), à taxer de folie ceux qui s'en nourrissent habituellement, et l'on peut penser même, avec Welsch (3) et Lanzoni (4), que leur usage est contraire aux phthisiques, opinion que partage évidemment Melchior Sebizius (5).

Quoiqu'il en soit, si l'escargot, cet humble mollusque, si redouté des jardiniers et si cher aux anciens Romains, ne brille plus sur les tables bien servies, et ne peut être recommandé comme un objet de régime, il occupe pourtant encore, et cela depuis le temps de Cicéron, au moins (6), une place plus ou moins distinguée parmi les moyens que la Thérapeutique appelle journellement à son aide; il forme la base d'un certain nombre de préparations pharmaceutiques, que les médecins emploient avec un succès soutenu, et qui possèdent une vertu émolliente prononcée, une puissance manifestement relâchante.

---

(1) L. Nunnes, *l. c.*, p. 193. — P. Gontier, *ubi sup.*, p. 299.

(2) *Opera omnia*, Lugd., 1663, in-fol., tom. VII, *De Ciborum Usu.*

(3) *Curationum propriarum*, *etc.*, Vindobonæ, 1698, *in*-4°, p. 70.

(4) *Opera omnia*, *in*-4°, Lausannæ, 1738, tom. II, p. 349, consult. 173.

(5) *De Alimentorum Facultatibus*, *etc.*, Argent., 1650, *in*-4°, c. VIII.

(6) *Æger sumat terrigenam, herbigradam, domiportam, sanguine cassam, etc.* (*De Divinat.*, lib. 2.)

Il est bon de noter aussi que, parmi les différens limaçons mis au rang des comestibles, il en est dont la chair est plus délicate que celle des autres, et réciproquement. C'est ainsi, par exemple, que celle de l'*helix algira* est si coriace, que quelques pauvres paysans seuls en font un usage habituel, tandis que celle du limaçon naticoïde peut être considérée comme l'aliment le plus délicat et le plus léger de ceux que fournit la classe des mollusques. Comme toute autre espèce de nourriture, elle peut, dans telle ou telle circonstance, avoir des inconvéniens (1), qu'on ne lui trouverait pas dans telle ou telle autre.

Mais, pour ne parler ici que des vertus médicamenteuses de ces animaux, nous dirons que c'est spécialement dans les cas d'affections catarrhales chroniques et dans les hémoptysies (2), que les praticiens, comme Bartholoni, J. Ant. Vander Linden (3), Boëcler (4), et une foule d'autres les ont éprouvées. La *gelée*, le *sirop* et les *bouillons de limaçons*, en diminuant l'intensité des symptômes phlogistiques, en arrêtant les progrès du travail inflammatoire, méritent la sorte de faveur dont ils jouissent, quand il s'agit de combattre les phlegmasies lentes des viscères thoraciques, et sont toujours fréquemment ordonnés et avec succès. Ce sont des mucilagineux dont l'effet, sans rien offrir de particulier,

---

(1) J.-P. Lotichius (*Consil.*, lib. 1, p. 5) nous a conservé l'histoire d'une fièvre tierce dont il attribue l'origine à l'ingestion de limaçons.

(2) Cœlius Aurelianus.

(3) *Medicina physiologica*, *etc.*, Amst., 1653, *in*-4°, c. xv, § 35, p. 698.

(4) Cité par Arnault de Nobleville, et dans les *Dictionnaires des Sciences naturelles et des Sciences médicales*.

est très-évident et est connu depuis les temps les plus anciens, puisque Cœlius Aurélianus conseillait déjà contre le flux cœliaque le lait dans lequel on avait fait bouillir des limaçons. La qualité analeptique dont ces mollusques jouissent, les rend également efficaces, jusqu'à un certain point, contre la fièvre hectique (1), le marasme (2), l'atrophie, la phthisie pulmonaire même, dont ils adoucissent au moins les symptômes (3), car on ne saurait avec eux espérer de détruire entièrement une maladie reconnue incurable. Sans les vanter, ainsi qu'on le faisait naguère encore (4), comme un *médicament doux*, *invisquant*, *incrassant*, *adoucissant*, *béchique*, *fortifiant*, *dépurant* et même *astringent*, sans prétendre avec Lémery (5), Salerne, Arnault de Nobleville (6) et autres anciens auteurs de matière médicale, faire dériver leurs propriétés du mélange particulier de *phlegme*, *de sel*, *de terre et d'huile*, que les premières analyses chimiques ont démontré entrer dans leur composition; on ne saurait, en raison même de celle-ci,

---

(1) ROLFINK, *Method.*, *etc.*, p. 979.

(2) Boëcler, cité par Arnault de Nobleville et Salerne (*ubi infrà*, p. 29), assure que s'étant trouvé exténué au point de n'avoir plus que la peau collée sur les os, il fut guéri au moyen du bouillon de limaçons et de la gelée de gruau. — ETTMULLER.

(3) ARCHIER, *Journal de Médecine*, tom. LXI, p. 376. — CLIFTON WINTRINGHAM, *de Morbis quibusdam Commentarii*, London, 1782, nº 304.

(4) *Dictionnaire de Médecine de l'Encyclopédie méthodique*, tom. VI, p. 87.

(5) *Dictionnaire universel des Drogues simples*, *etc.*, Paris, 1733, *in*-4º, p. 508.

(6) *Suite de la Matière médicale de Geoffroy*, Paris, 1756, *in*-12, tom. I, p. 26.

leur refuser un mode d'action avantageux dans un grand nombre de cas, et surtout depuis les expériences de chimie et de diététique consignées à leur égard par Thouvenel, dans sa Dissertation sur les substances animales médicamenteuses. Leur bouillon ou leur décoctum aqueux est chargé d'une si grande quantité de matière muqueuse, que par le refroidissement il se prend en une gelée très-consistante, en une sorte de colle tenace, filante, souvent verdâtre, en raison des végétaux qui ont servi à l'alimentation de ces animaux, et plutôt muqueuse que véritablement gélatineuse.

Cependant, et cela est facile à concevoir d'avance, ce bouillon, préconisé si généralement contre la phthisie pulmonaire (1), le scorbut, la ménorrhagie asténique, les toux opiniâtres (2), les accouchemens difficiles (3), les maladies du système lymphatique, ne saurait être administré indifféremment et sans certaines précautions; car, par suite de la fatigue éprouvée par l'estomac, sous son influence, on l'a vu quelquefois produire plus de mal que de bien, malgré la réalité des qualités adoucissantes qui l'avaient fait recommander. Thouvenel, par exemple, raconte en avoir observé de mauvais effets, même sur des individus très-robustes, sur des forçats et

---

(1) Paullini, Obs. 20, cent. iii. — G. Van den Bossche, *Hist. med. Animal.*, Bruxellæ, 1639, *in*-4°, lib. iii, c. xi, p. 343. — Desbois de Rochefort, *Cours élémentaire de Mat. méd.*, Paris, 1789, *in*-8°, tom. ii, p. 315.

(2) Pline, *l. c.*, lib. vii, c. 32.

(3) *Ut facili vigeat servata puerpera partu,*
Dictamnum bibitur, cochleæ manduntur edules.

Q.-S. Sammonicus.

des soldats, entre autres, et nous savons que Sennert (1), d'accord avec plusieurs autres, et spécialement avec Melchior Sebitz ou Sebizius (2), que nous avons cité déjà, se sont élevés contre l'usage du limaçon dans la phthisie, en citant plusieurs observations à l'appui de leur opinion.

Pour ce qui regarde l'administration à l'intérieur des autres préparations médicinales faites avec le limaçon, nous avons les mêmes remarques à faire, c'est-à-dire qu'on en obtient communément ce que l'on a droit d'attendre des émolliens, des mucilagineux en général, et que les mêmes précautions doivent être observées pour elles que pour le bouillon, à quelques différences près.

Parmi ces préparations, nous ne saurions passer sous silence celle que J. J. Zanichelle communiqua au célèbre Morgagni, sous le sceau du secret, et dont celui-ci paraît faire quelque cas (3). Ce médecin, aussi bon praticien que naturaliste distingué, donnait avec grande confiance, contre la ménorrhagie par atonie, et trois fois par jour, trois onces d'une liqueur qu'il obtenait en faisant piler exactement avec leurs coquilles, dans un mortier, une certaine quantité de ces petits escargots blancs (*Helix carthusiana*) qu'on trouve sur la chausse-trappe (*Centaurea calcitrapa*); en mélangeant le résultat de cette première opération avec une petite dose de conserve de violettes, en suspendant le mélange dans

---

(1) *Pract. med.*, lib. IV, Wittemb., 1632, *in*-4°, p. II, c. XII, quest. 2, p. 219.

(2) *De Alimentorum Facultatibus*, *etc.*, Argentor., 1650, *in*-4°, c. VIII, p. 784.

(3) *De Sedib. et Causis Morb.*, epist. XLVII, n° 7.

une serviette, et en recevant ce qui s'en écoulait dans un vase approprié.

Nous devons dire aussi qu'anciennement on se servait beaucoup dans les irritations des viscères pectoraux, dans les toux spasmodiques, dans les catarrhes aigus, d'un *petit-lait de limaçons*, qu'on obtenait en distillant, au bain-marie et avec quatre livres de serum de lait récent, trois livres de ces mollusques, lavés deux fois à l'eau chaude et pilés avec leurs coquilles (1). Entraînés sans doute par l'exemple du célèbre Mayerne, ce médecin de trois rois, qui faisait bouillir ses limaçons dans un décoctum de tussilage (2), quelques praticiens ajoutaient des sucs de *plantes pectorales* à cette boisson émolliente, aujourd'hui hors d'usage, et d'autres, tels que cet Italien cité par Ettmuller (3), prescrivaient de nourrir auparavant, pendant quelques jours, avec de la farine et du sucre, les limaçons qui devaient servir à l'opération (4). On avait recours pareillement, dans la phthisie pulmonaire, à un *vin de limaçons simple* (5) ou *composé* (6), que, selon Galien, je crois, on administrait avec succès comme un hépatique; dans les cas d'expectoration difficile, à un *décoctum orgé* des mêmes

---

(1) Arnault de Nobleville et Salerne, *l. c.*, p. 28.

(2) *Opera omnia*, Londini, 1700, *in-fol.*,

(3) *Ubi suprà.*

(4) J. Juncker, *Conspectus therapiæ, etc.*, Halle, 1725, *in-4°*, p. 380.

(5) *Si verò phthisis annoso sedet improba morbo,*
Intritas vino cochleas hausisse juvabit.
Q. Serenus Sammonicus.

(6) Matthioli, *Comment. in lib. 2 Dioscoridis.*

mollusques (1); dans ceux de dysurie, à une eau distillée au bain-marie de ces animaux (2), laquelle convenait aussi contre la perte des forces (3).

Si l'on conçoit assez facilement qu'administré à l'intérieur, la chair des limaçons ait pu procurer quelques avantages aux malades qui ont fait usage de ses diverses préparations (4), l'imagination est effrayée quand il s'agit de supputer le nombre des sottises qu'a enfantées le désir de tirer parti de l'application de ces animaux à l'extérieur, d'énumérer les arcanes dégoûtans dont ils sont devenus la base. Comment penser qu'ils puissent, par exemple, guérir les hernies commençantes, en produisant le rétrécissement de l'anneau inguinal? C'est pourtant ce que croit opérer l'auteur d'un petit Traité de Cochliopérie, récemment publié, M. G. Tarenne, qui, après avoir piqué l'animal avec un instrument aigu, étale sur la pelotte d'un brayer, en manière de cataplasme, le liquide qu'il a ainsi obtenu (5). J'aimerais autant, avec Arnault de Nobleville et Salerne (6), d'après les observations de J. J. Wagner (7), regarder les limaçons comme un excellent discussif et un précieux résolu-

---

(1) Arnault de Villeneuve, *De Aquis medicinalibus.*—Voyez à la première colonne du feuillet 266 de ses Œuvres, imprimées in-folio à Lyon, en caractères gothiques, l'an 1532.

(2) Ettmuller, dans son Commentaire sur le lieu cité de Schroëder.

(3) J. de Heurn, *Prax. med.*, tom. 1, p. 212. — P. Foreest, *Observ. med.*, lib. xvi, n° 58.

(4) *Ephem. Acad. Nat. Curios.*, dec. ii, ann. 6, append., p. 28.— Nic. Tulp, *Observ. med.*, Amst., 1652, *in*-12, lib. ii, obs. 8.

(5) Pline avait déjà dit quelque chose d'analogue (lib. xxx, c. 15).

(6) *L. c.*, p. 32.

(7) *Ephem. Acad. Nat. Cur.*, dec. 2, ann. x, obs. 110, p. 201.

tif, quand, après les avoir pilés avec leurs coquilles, on en a fait un cataplasme qu'on applique à chaud sur les loupes et sur les tumeurs des articulations; croire, avec Pline, que nous avons déjà eu tant d'occasions de citer, que le même topique, appliqué sur le front, calme l'épistaxis (1); avec lui encore (2) et quelques autres, que la terre attachée à leurs coquilles produit un effet analogue; avec les deux médecins d'Orléans que nous venons de nommer tout-à-l'heure, et le docteur Chr. Mich. Adolphi, de Leipzick (3), recommander un demi-gros ou même seulement un scrupule de la poudre fine de leurs coquilles, administrée dans de l'eau de pariétaire ou de turquette, comme un diurétique assuré contre les cas d'ischurie et de lithiasis; avec le crédule Pline, conseiller la cendre de ces mollusques, tant gros que petits, et mêlée avec du miel, contre les éphélides de la face (4); ainsi que le fait aussi Marcellus Empiricus (5), ordonner d'introduire dans les dents cariées les *petits calculs* qu'on trouve dans leurs tentacules (6), et d'appliquer contre les épulis la poudre de leurs coquilles, calcinée et amalguée avec de la myrrhe (7) ou du miel (8); promettre de rétablir les cils chez les enfans et de les faire croître, en frottant leurs yeux avec de la bave de lima-

(1) *L. c.*, lib. XXX, c. 13. — QUINTUS SERENUS SAMMONICUS, c. 35.
(2) *L. c.*, ibidem. — SCRIBONIUS LARGUS, Comp., 46.
(3) *Ephem. Acad. Nat. Cur.*, cent. VII et VIII, obs. 33, p. 80.
(4) *L. c.*, lib. XXX, c. 4.
(5) C. XIX.
(6) PLINE, *l. c.*, lib. XXX, c. 3.
(7) *Idem*, *ibidem*.
(8) MARCELLUS EMPIRICUS, c. XI.

çons (1) ; prétendre accélérer la sortie des dents à l'aide des granulations arénoïdes des petites cornes des mêmes animaux (2) ; empêcher la chûte du rectum en mêlant, pour faire une pommade, la cendre de leurs coquilles vides avec de la cire (3); dissiper la sérosité, dont l'épanchement constitue l'anasarque, en couvrant l'abdomen de ces mollusques écrasés et réduits en pulpe, comme le faisait Galien (4), etc.

Si donc, avec quelque raison, les préparations pharmaceutiques de la chair des limaçons sont regardées comme avantageuses quand on les administre à l'intérieur, et jouissent, sous ce rapport, d'une réputation le plus souvent justement méritée, on ne saurait faire rentrer dans le domaine d'une saine thérapeutique les divers produits obtenus de leurs coquilles, qui font cependant la base du fameux remède de mademoiselle Stéphens, ni fonder des espérances raisonnables sur l'emploi de ces mollusques à l'extérieur, aujourd'hui borné, du reste, à peu près à l'usage, comme cosmétique, d'une *pommade de limaçons*, vendue par certains parfumeurs à Paris et à Londres, et propre à remplacer celle de concombre. Nous les laisserons donc pourrir sans retour dans les vases antiques de telle ou telle pharmacie de l'Europe septentrionale ; et, avec l'album nigrum, l'album græcum, le sang de bouquetin, la bufonite, le testicule de lièvre, l'usuée de crâne humain, le poumon de loup,

---

(1) Pline, *ubi suprà*, lib. xxx, c. 15.

(2) *Idem*, *ibidem.*

(3) *Idem*, *ibidem.* — Hippocrate, Περὶ Συριγγῶν avait déjà conseillé quelque chose d'analogue en pareil cas.

(4) Περὶ της τῶν απλῶν φαρμακῶν κρασεως καὶ δυναμεως, Βιβλ. ΙΑ', λ'γ.

le foie de renard, la cervelle de brochet, nous verrons l'acope de limaçons d'Asclépiade, dont la formule nous est transmise par Aëtius l'Amydéen (1), comme celle d'un remède propre à soulager les douleurs; le sachet anticéphalalgique de Marcellus Empiricus (2), dans lequel était renfermé la tête d'un limaçon, amputée au moment où il se repaissait de la rosée du matin; l'eau trichogène composée d'André Le Fournier (3); le macératum huileux et vineux des excrémens de ces mollusques conseillé comme aphrodisiaque (4); l'espèce de cataplasme obtenu de leur trituration dans un mortier (5), servir seulement à attester les progrès qui signalent la marche de l'art de guérir; comme dans les arsenaux on voit les armures rouillées de nos ancêtres, rappeler à nos guerriers curieux des moyens d'attaque et de défense aujourd'hui méprisés, mais propres à nous faire apprécier la supériorité de nos ressources.

Nous terminerons en affirmant que la plupart des faits cités par les auteurs, pour démontrer la possibilité de l'existence des limaçons vivans dans l'intérieur de nos organes, ont été mal observés. Ne devons-nous pas, en effet, ranger dans cette cathégorie ce que l'on rapporte d'un de ces mollusques trouvé dans la tête d'un brochet (6); ce que J. P. Wurffbain dit de la tête d'un

---

(1) *Tetrabibl.*, III, serm. 4.

(2) *L. c.*

(3) *La Décoration d'humaine nature, etc.*, Lyon, 1582, *in*-12.

(4) Pline, lib. xxx, c. 15.

(5) Wagner (*Ephem. Acad. Nat. Cur.*, dec. 2, ann. 10, obs. 100) recommande ce genre de cataplasme contre la goutte.

(6) *Ephem. Acad. Nat. Cur.*, dec. 1, ann. 2, obs. 115.

individu que l'on trouva pleine de limaçons au bout d'environ quarante années de sépulture, en sorte que, selon l'expression du narrateur et le sens des certificats qu'il cite à l'appui, *cerebrum totum in cochleas minutissimas transmutatum videretur* (1); ce que Ch. Fr. Paullini (2) raconte, d'après David Kellner, praticien de Gotha, d'une femme réputée hydropique, qui mourut en deux jours à la suite d'évacuations alvines chargées de ces animaux? N'en est-il pas de même de cet enfant au teint pâle et sujet aux coliques, qui, par l'effet d'un purgatif, présenta le même phénomène au rapport de J. G. Hoyer (3), et de ce médecin anglais dont parle Monconys le voyageur, lequel, revenant de France, et après avoir vécu dix-sept jours de biscuit, de fromage et d'eau-de-vie, rendit par la même voie une immense quantité de limaçons (4)? Devons-nous ajouter plus de foi à Samuel Ledel (5), à Ch. Fr. Paullini (6), et à une foule d'autres propagateurs des erreurs médicales, quand ils écrivent des histoires de vomissemens de limaçons? De pareilles narrations n'appartiennent plus au sujet que nous traitons.

---

(1) *Ibidem*, dec. 2, ann. 2, obs. 137.

(2) *Observat. med. physic.*, Norimb., 1687, *in*-4°, n° 61.

(3) *Eph. Acad. Nat. Cur.*, cent. VII, obs. 77, p. 184.

(4) *Ibid*, dec. 1, ann. 2, p. 261.

(5) *Ibid*, ann. 3, obs. 85, p. 121.

(6) *Observ. med. phys.*, Norimb., 1689, *in*-4°, dec. 2, n° 3, p. 142.

ARTICLE CCXVI.

Du Lombric ou Ver-de-terre (Vermis terrestris, Officin., Lumbricus terrestris, Linnæus).

Grec......... Γῆς ἔντερον, Δρῖλος.
Latin......... *Terræ intestinum, Onisculus, Nisculus, Lumbricus* (1), *Lumbricus terrestris.*
Italien........ *Lombrico, Lumbricho.*
Espagnol..... *Lumbrize. Lombriz.*
Allemand.... *Eertwurm, Melet, Regenwurm, Erdwurmen.*
Anglais....... *Earthworme.*

Lumbricus terrestris, L. ruber, octofariam aculeatus, clitello cinctus.— Lamarck, *Animaux sans vert.*, tom. v, p. 299.

Enterion terrestre, Savigny.

On appelle vulgairement Ver de terre un animal invertébré de la famille des Abranches sétigères dans le troisième ordre des Annelides de M. Cuvier (2), de celle des Échiurées de M. de Lamarck (3), et de celle, enfin,

(1) Le mot latin *lumbricus* paraît remonter à Plaute et à Columelle; il vient probablement de *lubricitas*, en raison de l'aspect muqueux et luisant du ver de terre.

(2) *Règne animal*, tom. II, p. 528.

(3) *Ubi suprà.*

des Vers endobranches de M. Duméril (1), et que chacun, en Europe, où il est très-commun, reconnaît à une série de caractères que nous allons indiquer.

Le Lombric a le corps long, cylindrique, rougeâtre, luisant, contractile, très-extensible, divisé par des rides en un grand nombre d'anneaux (cent-vingt au moins), étroits, très-rapprochés les uns des autres, et garnis chacun, en dessous, de petites soies roides, comme épineuses, dirigées en arrière, formant des séries longitudinales, au nombre de huit. Les deux extrémités de ce corps, mais surtout l'antérieure, sont amincies et se terminent, d'une part, par une bouche simple et sans dents; de l'autre, par un anus longitudinal. On remarque, vers le tiers antérieur, un bourrelet formé par quelques anneaux protubérans, plus serrés et plus colorés que les autres, qu'on a nommé le *bât* (*clitellum*), qui se gonfle dans la saison des amours, et qui sert à un individu à se fixer contre un autre pendant l'acte de la copulation (2). C'est près de là que se trouve l'orifice des organes de la génération.

Les Lombrics manquent d'yeux, de membres, d'oreilles, de tentacules, de branchies et de cirrhes. Leur tête même n'est point distincte. Ils sont certainement hermaphrodites, et ils mettent au monde par l'anus des petits vivans, parce que leurs œufs éclosent autour du rectum, entre l'intestin et l'enveloppe extérieure (3).

---

(1) *Zoologie analytique*, p. 299.
(2) Montègre, *Mémoires du Muséum*, 1, p. 242.
(3) Cuvier, *l. c.*

Leur anatomie a été faite avec beaucoup de soin par Th. Willis (1) et Fr. Redi (2), entre autres.

Ils atteignent assez fréquemment le volume d'une plume de cygne et la taille d'un pied, et sont habituellement enduits d'une humeur visqueuse.

Ils vivent dans les terres meubles et humides, perçant l'humus dans tous les sens, et paraissant s'en nourrir spécialement. Les canaux souterrains qu'ils ont l'art de pratiquer ont constamment une double issue, l'une par laquelle ils sont entrés, et l'autre par laquelle ils peuvent sortir ; c'est par la première qu'ils rejettent, sous une forme vermiculaire, la terre qu'ils avalent pendant l'établissement de leurs galeries.

C'est à la fin de l'hiver, pendant la nuit, et toujours à moitié hors de terre, que l'accouplement de ces animaux a lieu, mais sans pénétration réciproque d'aucun organe excitateur.

On ne sait rien de positif sur leur mode d'accroissement, ni sur la durée de leur vie, qui ne doit pas être fort longue.

Après la pluie, surtout après celle du midi, ils se montrent en abondance à la surface du sol, où ils rampent dans toutes les directions, et avec assez de vîtesse, par l'extension et la contraction alternatives des anneaux de leur corps, dont une partie est plus ou moins cramponée sur le sol, à l'aide des soies dont nous avons parlé. En Islande, dit Anderson, dans les temps de pluie, ils

---

(1) *De Animâ Brutorum*, c. III. — *Opera omnia*, in-4°, Genev., 1680, tom. II, pag. 20 et seq.

(2) *Opere*, in Napoli, 1778, *in*-8°, tom. 2, p. 51 et seq.

couvrent tellement le terrain, qu'on les regarde comme tombés du ciel.

Aux approches de l'hiver, ils s'enfoncent de plus en plus dans la terre, où, d'après les observations de M. Latreille, ils se forment une sorte de fourreau, probablement à l'aide de la matière muqueuse qui sort de leur corps.

Parfois aussi, et sous l'influence de causes non encore appréciées, ils deviennent phosphorescens.

On trouve le lombric terrestre dans toute l'Europe, et probablement aussi dans la plupart des contrées des autres parties du monde (1). Il vit sous toutes les latitudes; mais il paraît se plaire mieux dans les pays tempérés qu'ailleurs. Suivant Othon Fabricius (2), dans le Groënland, il est petit et d'une couleur plutôt brune que rouge : en Norwége, au contraire, il atteint une taille considérable. Dans nos jardins et dans nos champs, où il est extrêmement abondant, il offre des dimensions excessivement variables, et n'est nullement redouté des cultivateurs, qui le regardent comme plus utile que nuisible, parce qu'il divise et retourne la terre.

Il sert d'appât pour la pêche (3), et c'est là son usage le moins exposé à être contesté; car, malgré l'assertion de quelques voyageurs et auteurs anciens, et en particulier de Lopez et de Monardez, il ne paraît rien moins que certain que les hommes, dans certaines contrées de l'Inde, le mangent, soit cru et tel que la Nature l'offre,

---

(1) M. Bosc l'a observé en Amérique.

(2) *Fauna groenlandica*, Hafniæ, 1780, *in*-8°, p. 276, n° 258.

(3) .... *Et insutos terrenis vermibus hamos.*

AUSON.

soit cuit et assaisonné de diverses façons (1). En Europe, on ne l'a jamais vu paraître sur les tables, et il est abandonné, sans difficulté, aux poules et aux autres oiseaux de basse-cour qui s'en repaissent avec plaisir.

Naguère encore, on faisait un grand usage des vers de terre dans la pratique de l'art de guérir, et les pharmaciens, pour qui ils étaient la base de plusieurs préparations officinales, employaient, pour se les procurer, le même procédé que les pêcheurs mettent en œuvre encore aujourd'hui, c'est-à-dire que, profitant de la terreur que la taupe cause à ces animaux, ils imitaient les mouvemens que celle-ci communique au sol lorsqu'elle creuse ses galeries, et cela, en enfonçant en terre un pieu qu'ils ébranlaient par des secousses successives, à la suite desquelles, principalement par un temps chaud et humide, tous les environs se convraient de lombrics sortant de leurs trous pour éviter la dent de l'ennemi redoutable qu'ils croyaient proche d'eux.

Au reste, on ne se donne plus aujourd'hui cette peine dans un semblable but, et les préceptes émis à ce sujet par Glauber et par Drawiz (2), n'ont pu survivre au discrédit du médicament. En effet, les propriétés des lombrics, préconisées dans les anciens traités de matière médicale, n'ont point résisté à l'épreuve de l'expérience, et sont, pour ainsi dire, oubliées.

---

(1) Aldrovandi (*De Insectis*, lib. VI, p. 695), La Chesnaye des Bois (*Dict. des Animaux*, verbo *Ver de terre*), et M. de Blainville (*Dict. des Sciences naturelles*, tom. XXVII, p. 160), ont, sur ouï-dire, mentionné cette habitude exotique.

(2) J. DRAWIZ, *Bericht und unterricht vom Schmerzmachenden scharbock*, Lips., in-8°, 1647.

On ne croit plus, par exemple, et cela malgré l'autorité du savant commentateur Gabriel Humelsberg (1), avec Pline (2) et Quintus Serenus Sammonicus (3), que la cendre de ces animaux, délayée dans de l'huile, empêche les cheveux de blanchir et détermine, dans les cas de fractures, la formation du cal et la sortie des esquilles (4); que leur maceratum acétique guérisse l'érysipèle, comme le veut Antoine Mizauld (5); que cuits dans de l'huile, ils adoucissent l'otalgie, ainsi que le prétendait Apollonius (6); qu'écrasés avec de la graisse d'oie, ils procurent le soulagement du même mal et remédient à la paracousie (7); qu'appliqués en manière de cataplasme et après avoir été broyés, ils favorisent la marche des plaies vers une fin avantageuse (8); que ma-

---

(1) Voyez son édition de Q. Serenus Sammonicus, imprimée in-4° à Zurich en 1540.

(2) Lib. xxx, c. 15.

(3) *Lumbrici quoque terrestres miscentur olivo*
Et juvenem præstant redivivo flore capillum.

(4) Pline, lib. xxx, c. 13.

Exesos autem dentes si forte quereris,
Prodest, et pulvis lumbrici corpore tosto.

Q. S. Sammonicus.

(5) Charles de Lécluse (*Exoticorum*, lib. x), d'après Nicolas Monardes, dit que les Indiens emploient aussi contre l'érysipèle une pâte faite avec des vers de terre, cuits jusqu'à consistance d'emplâtre, et délayée dans de l'eau de roses.

(6) Cité par Galien.

(7) *Si verò obstrusa sensus morietur in aure*
Lumbricos terræ sevumque ex ansere rauco
Excoque ; sic veterem poteris depellere morbum.

Q. S. Sammonicus.

ΔΙΟΣΚΟΡΙΔΕΣ, Περι υλης ιατρικης, Βιβλ. β', κεφαλ. οβ.

(8) Aldrovandi, *l. c.*, p. 696.

cérés dans de l'huile avec de la consoude, de la cynoglosse, de la piloselle, du plantain, pendant une semaine entière, pour être ensuite unis à du goudron, à du suif de mouton, à de la gomme ammoniaque, à du galbanum, à de l'opopanax, à de la térébenthine, à de l'encens, à du mastic, ils aient la vertu de cicatriser les *blessures des parties nerveuses*, et c'est pourtant ce qu'affirme sérieusement le célèbre Jacques Houllier (1); qu'ils puissent mettre obstacle au développement des accidens dus à la morsure des serpens et à la piqûre des scorpions (2); qu'en buvant le vin où ils ont macéré, on fait fondre les calculs urinaires dans la vessie (3), et on active l'excrétion de l'urine (4); qu'ils facilitent puissamment la sécrétion du lait dans les mamelles des nouvelles accouchées, préjugé que les Arabes ont partagé avec les Grecs (5), et dont on retrouve les traces dans Jérôme Mercuriali, lequel prétendait qu'il fallait joindre à leur poudre des pignons doux, des amandes douces, des semences de persil et de fenouil et du sucre (6), et, plus récemment, dans Félix Plater et dans Vanden Bossche (7); que leur tête, réduite en pâte, combatte avec succès la stérilité des femmes (8); que leur poudre jouisse de quelque efficacité contre la chlorose des jeunes

---

(1) *De Materiâ chirurgicâ*, lib. III, c. 2.

(2) ΔΙΟΣΚΟΡΙΔΕΣ, ALDROVANDI, *ubi modò*. — AETIUS, *ubi infrà*.

(3) PLINE. lib. XXX, c. 9. — MOUFFET, *ubi infrà*.

(4) DIOSCORIDE, *ubi suprà*. — AETIUS, *Tetrab*. I, serm. 2, c. 168.

(5) ALDROVANDI, *l. c.*

(6) *Variarum lection.*, *etc.*, Venet., 1538, in-8°.

(7) *Hist. med. Animal.*, Bruxellæ, 1639, in-4°, p. 417.

(8) ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΣ, Γυναικειων πρωτον.

filles (1), et, qu'administrée dans un décoctum d'absinthe ou de marrube (2), ou dans un électuaire approprié, suivant le précepte de Galien (3), elle guérisse l'ictère, qui ne résiste point non plus à l'emploi du macératum acéteux de myrrhe et de vers de terre (4); que, donnés d'une manière quelconque, ils expulsent toute espèce de vers logés dans les intestins (5); que des fumigations faites en jetant, sur des charbons ardens, quelques gouttes d'une huile de roses, où on les a laissés séjourner, appaisent l'odontalgie la plus atroce (6); que le bouillon fait avec eux et donné en lavement, soulage ceux qu'épuise un flux diabétique (7); que leur eau distillée dissipe l'hydropisie (8); que leur suc agisse favorablement dans les cas de sciatique (9), et soit un spécifique contre l'impuissance (10); etc., etc.

Anciennement donc, le ver de terre était un remède presque universel, et cependant nous avons fait grâce au lecteur d'une foule de puérilités que Galien, Aëtius, Q. Serenus Sammonicus, Paul d'Egine, Dioscoride, Myrepse, Crollius, Gesner, Aldrovandi, Plater,

---

(1) VANDEN BOSSCHE, *l. c.*, p. 418.

(2) *Idem*, *ibidem*.

(3) Προς Πισονα περὶ της θηριακης, Βιβλ. Α΄, κεφ. θ΄. — MOUFFET, *ubi infrà*.

(4) PLINE, lib. XXX, c. 11. — AETIUS, *l. c.*

(5) AETIUS, *ubi suprà*.

(6) *Idem*, *ibidem*. — PEZOLD, *Obs. med. chir.*, nº 41.

(7) MOUFFET, *ubi modò*.

(8) HARTMANN, *Officina Sanitatis*, p. 595. — SALA, *Exegesis chym.*, p. 666.

(9) PEZOLD, *l. c.*

(10) GLAUBERT, *Pharmacopæa spongirica*, part. II, p. 15.

Johnston, Lémery, Marcellus Empiricus, Arnault de Nobleville, Salerne, et beaucoup d'autres, n'ont pas craint de consigner dans des écrits d'ailleurs estimables. Aussi, quoique le sort de cet animal soit moins heureux aujourd'hui qu'autrefois dans notre vieille Europe, quoique la Renommée, qui avait d'abord publié avec fracas ses étonnantes propriétés, soit maintenant réduite au silence, quoique tous les traités de thérapeutique ne retentissent plus des éloges prodigués à ses vertus, nous pouvons d'autant moins nous abstenir d'en parler dans un ouvrage de la nature de celui-ci, que sa célébrité a été plus grande, et que le nouveau Codex français, publié par ordre et aux frais du Gouvernement, a conservé une des préparations dont il fait la base.

Ces préparations étaient nombreuses; mais, parmi elles, on distinguait spécialement les suivantes :

1° *La Poudre de Vers de terre.* Elle passait pour apéritive, diurétique et sudorifique (1), et cela en conséquence de l'analyse chimique de ces animaux, qui démontrait en eux la présence de beaucoup d'huile et de sel volatils.

On la prescrivait à la dose d'un scrupule ou d'un demi-gros dans un décoctum animal ou végétal approprié.

Pour la faire, on choisissait les plus gros, et, en apparence, les mieux portans de ces vers. On les laissait dégorger dans un vase de terre, on les lavait avec de l'eau pure, on les mettait dégorger de nouveau, et on recommençait cette opération jusqu'à ce qu'ils fussent complè-

(1) ARNAULT DE NOBLEVILLE et SALERNE, *l. c.*, tom. 1, p. 104.

tement purgés de toute la terre qu'ils avaient avalée ; on les mettait ensuite macérer pendant douze heures dans suffisante quantité de vin blanc ; on les faisait sécher doucement, soit au soleil, soit à l'étuve, on les pulvérisait finement, et on gardait pour l'usage la poudre ainsi obtenue (1), laquelle, faute de précautions convenables, se trouvait, au bout de quelques mois, souvent attaquée par des larves d'insectes nécrophages, sans que cela eut rien de bien étonnant, et sans qu'on pût en conclure, comme n'a pas craint de le faire le docteur Sigismond Grasts (2), qu'elle donnait lieu à une révivifaction ou à une génération spontanée de vers, et que, par conséquent, il pouvait être dangereux d'en faire usage.

2° A l'aide de la distillation, on tirait aussi des vers de terre un *esprit* et un *sel volatils*, qui ont joui d'une grande réputation d'efficacité contre la goutte et le rhumatisme, et que Vedel, en particulier, a recommandés contre ce dernier (3).

3° Ils étaient encore, dans les officines des pharmaciens, employés fréquemment à la fabrication d'une huile dite *Huile de vers*, et que l'on obtenait en mettant macérer, pendant vingt-quatre heures, une livre de gros lombrics terrestres bien lavés dans un mélange d'une livre d'huile d'olives et de quatre onces de vin blanc, en soumettant ensuite le tout dans une bassine, à l'action d'un feu doux, jusqu'à entière consomption du vin et

(1) Arnault de Nobleville et Salerne, *ubi suprà*.
(2) *Ephem. Acad. Nat. Curios.*, dec. 2, ann. 8.
(3) *Ephem. Acad. Nat. Cur.*, dec. 2, ann. 6, p. 180, obs. 90.

des principes aqueux, et en passant avec expression (1).

Arnault de Nobleville, Salerne, Vanden Bossche (2), Schroëder (3), Ettmuller (4), Lémery (5), Mouffet (6), Aldrovandi (7), Matthioli (8) et autres, ont préconisé la puissance de l'huile de vers contre le rachitis, la goutte, le rhumatisme et la paralysie, quand on en faisait des onctions sur la partie malade, et contre les plaies, les brûlures, les fractures et les grandes contusions, quand on la donnait par la bouche, à la dose de douze à quinze gouttes, deux fois par jour, dans des potions prétendues vulnéraires.

La formule de ce macératum huileux est consignée dans le Nouveau Codex de Paris (9), publié en 1818.

4° On a vanté également contre la gangrène commençante les cataplasmes de vers de terre cuits et arrosés d'eau-de-vie (10), et, contre la panaris, l'application d'un de ces animaux vivans autour du doigt malade (11), ce qui a réussi aussi, dit-on, dans des cas de goutte (12), et ce

---

(1) ARNAULT DE NOBLEVILLE et SALERNE, *l. c.*

(2) *L. c.*

(3) *Zoologia*, class. IV, c. 108.

(4) Commentaire sur le lieu cité de Schroëder.

(5) *Pharmacopée universelle*, Paris, 1738, in-4°, p. 904. — *Dict. universel des Drogues*, Paris, 1733; in-4°, p. 518.

(6) *Insectorum sive minimorum animalium Theatrum*, Londini, 1634, in-fol., p. 279.

(7) *Ubi suprà.*

(8) *Comment. in Dioscor.*, Venetiis, 1565, in-fol., p. 366.

(9) Page 112.

(10) ARNAULT DE NOBLEVILLE et SALERNE, *l. c.*

(11) *Idem*, *ibid.* — SCHMUCK.

(12) *Act. Nat. Cur.*, vol. 1, obs. 50.

qu'affirme P. Lyonnet dans ses notes sur la Théologie des insectes de Lesser (1).

5º Les lombrics terrestres entraient aussi jadis dans la composition de la *Poudre antiarthritique de Weffer*, des *Pillules de Lotichius*, de *l'Emplâtre de Ranis*, du *Diabotanum*, etc. On en faisait une eau distillée vantée contre l'hydropisie (2).

Aujourd'hui toutes ces préparations sont abandonnées (3), et quoique l'*Huile de vers* ait survécu pendant quelque temps aux autres, on convient généralement qu'elle n'a d'autre vertu que celle de l'huile commune, et on la proscrit pareillement de la pratique ordinaire de l'art, et cela avec d'autant plus de raison que souvent la rancité qu'elle contracte par son long séjour dans les officines, la rend irritante et âcre au point de lui faire déterminer des inflammations érythêmateuses des tégumens.

Ce que certains auteurs ont dit de l'habitation du lombric terrestre dans le corps de l'homme (4), n'est fondé sur aucun fait exactement observé, et prouve seulement la grande ressemblance extérieure de cet animal, avec l'entozooaire dont nous avons parlé naguères sous le nom d'*Ascaride lombricoïde*, et dont il est d'ailleurs fort éloigné sous le rapport de l'organisation intérieure.

---

(1) Tome II, p. 182.

(2) ETTMULLER, *l. c.*

(3) J. And. Reuber, en 1722, sous la présidence de Jos. Fréd. de Pré, a soutenu à Erford une thèse sur les propriétés des vers de terre, où l'on trouve une foule de détails sur leur mode d'administration.

(4) OSIANDER, *Denkwurdigkeiten*, B., p. 1.

ARTICLE CCXVII.

De la Loche franche ou Petit Barbot (Cobitis barbatula, Linnæus).

Grec......... Δακολίθος (1).
Latin......... *Cobitis barbatula; Mustela fluviatilis; Lochia pinguis; Grundulus, Motella; Fundulus.*
Allemand... *Moesz, Mosz, Schmerl.*
Polonais..... *Kielb, Slyss.*
Anglais...... *Loche, Groundlin.*
Russe........ *Piscosop.*
Hollandais... *Hoogkyher.*
Italien....... *Fondola.*
Cobitis barbatula. C. cirrhis sex, capite inermi compresso, Linnæus, *Syst. Nat.*, ed. Gmel., gen. 173, sp. 2.

La loche est un poisson d'eau douce, qui ne se recommande à l'attention du naturaliste, ni par la grande proportion du volume, ni par la bizarrerie ou l'élégance des formes, ni par l'éclat des couleurs, ni par la singularité des mœurs; mais elle appelle celle des amis de la

---

(1) Les anciens Grecs donnaient le nom de Κωβιτις à un poisson que nous ne saurions déterminer. Artédi le premier en a fait le nom générique des Loches.

bonne chère par l'excellente saveur qui la distingue, et, sous ce rapport, le médecin doit s'occuper d'elle et de ses propriétés hygiéniques.

Elle appartient à la famille des Cylindrosomes, parmi les Holobranches abdominaux, suivant M. Duméril, et à celle des Cyprins, du sous-ordre des Malacoptérygiens abdominaux, selon M. Cuvier.

On la reconnaît à une série de caractères que nous allons successivement passer en revue.

Elle a la tête petite; les yeux rapprochés l'un de l'autre sur le vertex; la bouche étroite, non armée de dents; la mâchoire supérieure garnie de six barbillons; le corps cylindrique, arrondi, allongé, du volume du doigt; la ligne latérale droite; les catopes portés en arrière et implantés au-dessous de la nageoire dorsale, qui est très-courte et unique; la peau gluante et revêtue d'écailles très-difficiles à voir.

Elle ne dépasse guère la taille de quatre à cinq pouces.

Son corps et sa queue sont d'une teinte jaunâtre, avec des nuages et des points bruns. Ses nageoires sont grises; la dorsale et la caudale sont, en particulier, pointillées et rayées de brun : son ventre est blanc :

La loche, commune dans nos ruisseaux, vit de préférence sur les fonds rocailleux, dans les pays de montagnes (1), et se nourrit de vers et d'insectes. Elle paraît éviter avec le même soin l'eau tranquille et les courans trop rapides, et se tient comme collée contre le sable ou le gravier.

---

(1) Adam Lonicer (*Naturalis historiæ Opus novum*, etc., Francof., 1551, in-fol., tom. 1, fol. 307) avait déjà noté cette circonstance.

Les pêcheurs la recherchent avec soin, particulièrement en automne et pendant le printemps, qui est la saison de sa ponte. A ces deux époques, sa chair est si délicate, qu'on la préfère généralement à celle de tous les autres poissons (1), et que le moyen de conserver ou d'accroître ses bonnes qualités, est devenu, pour certains gourmands, un objet de grande sollicitude. On a vu de ces gastronomes pousser le raffinement jusqu'à faire périr les loches dans du vin ou dans du lait. D'autres ont tâché d'en élever, afin de pouvoir s'en procurer à volonté. Pour cela, on les renferme dans une sorte de huche trouée, que l'on met au milieu du courant d'une rivière.

Comme elles meurent très-rapidement dans un vase dont l'eau est dans un état de repos absolu, il faut, lorsqu'on veut les transporter vivantes un peu loin, avoir le soin d'agiter continuellement l'eau dans laquelle elles sont plongées, et choisir un temps frais. C'est avec cette double précaution que Frédéric Ier, roi de Suède, fit venir d'Allemagne des loches, qu'il parvint à naturaliser dans son pays.

Il paraît qu'au treizième siècle, les plus estimées en France étaient celle de Bar-sur-Seine (2).

Il paraît aussi qu'anciennement les médecins recommandaient, ou, du moins, permettaient l'usage des loches à leurs malades (3); mais la chair de ces poissons, quoique d'une saveur exquise, est molle et grasse, en

---

(1) Adam Lonicer, *l. c.*

(2) Ce fait conste d'un manuscrit intitulé, *Proverbes*, et conservé à la Bibliothèque royale sous le nº 1830; in-fol.

(3) Aldrovandi, *De Piscibus*, lib. v, c. 31, p. 619.

sorte que ce que nous avons dit naguère de celle de l'anguille, s'applique en grande partie à elle, malgré les éloges que lui donne Macquart dans le Dictionnaire de médecine de l'Encyclopédie méthodique (1), contradictoirement d'ailleurs à l'opinion déjà manifestée par Bruhier, dans ses notes sur le Traité des alimens de Lémery (2).

(1) Tome VIII, p. 183.

(2) Paris, 1755, in-12, tome II, p. 284.

ARTICLE CCXVIII.

De la Lotte ou Lote (Lota vulgaris, N.).

Latin......... *Lota, Strinsia.*
Allemand.... *Aalraupe*, *Rutte, Quappe.*
Italien .... *Sirinzo, Botta, Bottratrise.*
Enchelyopus subcinereus, Klein.
Borbocha, Olaus Magnus.
Gadus lota, *G. cirratus, maxillis æqualibus*, Linnæus, *Syst. Nat.*, ed. Gmel., gen. 154, sp. 14.

Bien différente de la loche, avec laquelle on l'a cependant confondue quelquefois, la lotte est un poisson holobranche jugulaire de la famille des Auchénoptères, lequel offre, entre autres choses caractéristiques, deux nageoires dorsales fort longues et fort basses, et un seul barbillon au menton.

Elle a le corps comprimé, alongé, comme serpentiforme; la nageoire de la queue arrondie; celle de l'anus très-longue; les mâchoires armées de dents petites et aiguës; la peau couverte d'écailles minces, molles, fort petites, et, comme celle de l'anguille, enduite d'une mucosité visqueuse fort abondante; le dessus du corps d'un jaune varié de brun; le ventre blanc.

Ce poisson, dont la taille ordinaire varie d'un à trois

pieds, et qui croît fort vîte (1), passe sa vie au milieu de l'eau douce, dans les lacs et dans les rivières, et il remonte à de grandes distances de l'Océan.

Il est très-abondant dans certaines contrées de l'Europe, de l'Asie boréale et des Indes, où il se cache sous les pierres, dans les eaux les plus claires, attendant patiemment, en embuscade, le passage des insectes aquatiques ou des jeunes poissons dont il se nourrit. Il est remarquable, en particulier, pour son volume, dans l'Irtisch, fleuve de Sibérie, où il parvient par fois à la taille de deux aunes (2), et, dans les lacs de Genève et de Neuchâtel, par la manière dont il s'y est multiplié (3).

En France, on prend surtout les lottes avec des lignes de fond, armées de plusieurs hameçons; mais dans quelques contrées d'Europe, en Allemagne spécialement, ces poissons sont si abondans que, pendant les nuits d'été, on va exprès à leur recherche avec des seines et d'autres grands filets.

La chair de la lotte est blanche, feuilletée, et d'une saveur agréable; son foie, blanchâtre et singulièrement volumineux, est regardé comme un mets si délicat, qu'une certaine comtesse de Beuchlingen, en Thuringe, employait, dit Bloch, une grande partie de ses revenus à se le procurer.

---

(1) Valmont de Bomare dit avoir vu une lotte longue de près de quatre pieds. Elle avait été apportée du Danube à Chantilly.

(2) Pallas, *Voyages en Russie, etc.*, trad. franç., in-4°, tom. III et IV, p. 106.

(3) Razoumowsky, *Hist. nat. du Jorat*, tome II, p. 126, et tome II, p. 103.

Sa vessie natatoire, qui est fort grande, sert dans quelques pays, à la préparation d'une sorte d'ichthyocolle.

De même que ceux du brochet et du barbeau, ses œufs, dont elle se débarrasse vers la fin de décembre et en janvier, sont difficiles à digérer, et leur ingestion détermine souvent des accidens plus ou moins graves, ce que l'on savait déjà du temps de Rondelet, et ce qui fait qu'ordinairement on les rejette dans les préparations culinaires.

La lotte ne nous intéresse que peu sous le rapport médical. Nous aurons dit, en effet, tout ce qui la concerne en cela, quand nous aurons rappelé que sa chair est légère et facile à digérer; que son foie, comme toutes les matières animales pulpeuses et grasses, est lourd et indigeste; que ce même foie, suspendu dans un verre et placé à l'ardeur du soleil ou près d'un poële chaud, donne une huile qui a passé pour un remède efficace contre le néphélion et la faiblesse des yeux (1); que son estomac a été recommandé comme propre à faciliter la délivrance et à calmer la colique (2); que ses intestins ont fourni à quelques anciens médicastres un succédané de l'huile de son foie, si on les traitait de la même manière que celui-ci (3); qu'on a cru que sa chair et ses os étaient doués de quelque efficacité contre les convulsions (4); qu'on a préconisé sa bile contre les nuages

---

(1) Schroeder, *l. c.*, class. III, c. 84. — Foreest, lib. XI, obs. 38. — Hartmann, *Prax. chymist.*, p. 95.

(2) *Idem, ibidem.*

(3) Ettmuller; dans son Commentaire sur le lieu cité de Schroëder.

(4) Lentilius, *Miscell.*, II, p. 320.

de la cornée (1), et sa graisse ou son macératum huileux dans les cas d'hémorrhoïdes (2), etc., etc.

---

(1) DE HAEN, *Rat. med.*, part. IX, c. 6, § 3.

(2) BLANKARD, *Collect. med. phys.*, cent. IV, nº 78.

ARTICLE CCXIX.

§ Ier. *De la Macreuse* (Anas nigra, Linnæus).

Anglais...... *Scoter.*

Anas nigra. A. corpore toto nigro, Linnæus, *Syst. Nat.*, ed. xiii, gen. 67, sp. 7.

Anas nigra. A. rostro basi gibbo, corpore toto nigro, Latham, *Syst. Ornithol.*, gen. 97, sp. 43.

Anas niger, Eboracensibus scoter, Willughby.

Anas niger minor, Ray.

---

§ II. *De la Double-Macreuse* (Anas fusca, Linnæus).

Anglais...... *Velvet duck, Great black duck.*

Suédois...... *Swaerta, Swartkard.*

Anas fusca. A. nigricans, palpebrâ inferiore, speculoque alarum albis, Linnæus, *ubi suprà*, gen. 67, sp. 6.

La médecine est une science pleine de contrastes singuliers ; si dans nulle autre on ne rencontre autant de pratiques absurdes, de préjugés nuisibles, d'erreurs préjudiciables, de malheurs dus à l'ignorance, nulle

aussi ne prospère davantage par la haute philosophie, par la profonde sagesse, par l'instruction étendue d'un petit nombre d'élus qu'elle initie à ses mystères; si, dans les mains de ceux-ci des médicamens choisis opèrent des espèces de miracles, aux yeux de ses sectateurs vulgaires il faut un moyen abondant qui simplifie, qui remplace tout; ce moyen se trouve dans la multiplicité des remèdes. Qu'est-ce en effet pour eux que la médecine? Ce sont les remèdes; par eux on guérit. Comment le médecin doit-il arriver au but honorable qu'il se propose? C'est par les remèdes; par eux il terrasse la maladie, et comme celle-ci se déguise sous mille formes différentes, il doit avoir mille remèdes divers à lui opposer. Comment obtient-il de la réputation, comment peut-il se consoler des désagrémens inséparables de sa pénible profession? c'est encore par les remèdes qui lui assurent des succès. Les remèdes sont donc le beau idéal de la première des sciences; ils la constituent tout entière, qu'on me passe cette expression; et certes, c'est le nombre de ceux qu'un praticien peut appeler à son aide dans l'occasion, plus encore que leur mérite, qui donne souvent l'étalon où l'on prétend mesurer son savoir.

Si nous voulions grossir notre livre de toutes les chimères qu'une pareille manière de voir a enfantées, nous en verrions avec peine la fin, et cependant encore, tout en ne choisissant que les plus remarquables, que celles qui surgissent de la masse comme des points lumineux, nous devons prendre garde d'ensevelir les simples édifices de la thérapeutique moderne sous les ruines gothiques de l'antique polypharmacie, d'orner plutôt que de changer les vieilles coutumes; de broder, pour ainsi dire, des scènes de civilisation sur un canevas barbare.

Aussi est-ce moins pour ajouter une page à l'histoire de nos progrès, que pour combattre sur tous les terrains où elle peut se présenter, l'erreur à qui toutes places sont bonnes, et qui cherche à dresser partout ses tentes fugitives, que nous allons, avant de parler des macreuses, dire quelques mots d'un animal qu'on a espéré rendre utile aux malades, et qui cependant demeure encore la terreur et l'effroi des habitans de nos campagnes, sans que, par les produits qu'il offre à la médecine, il puisse, comme on l'a avancé (1), réparer après sa mort les maux qu'il a causés pendant sa vie.

Loin de nous la pensée de ravir au moribond qui sent la vie lui échapper, au médicastre dont la pratique a été signalée par une suite non interrompue de chutes et de revers, le consolant espoir que le LOUP (*Canis lupus*, Linn.), puisqu'il faut l'appeler par son nom, va servir à les tirer d'embarras. Il serait cruel de les détromper sans leur rien offrir en échange ; mais nous n'avons pas une foi bien robuste, et nous demanderons des preuves propres à opérer notre-conversion à ces demi-savans, qui, dans le dix-neuvième siècle, et nous en connaissons de tels, ont le bonheur de croire, avec Schroëder (2), que le cœur de cet animal convient, dans les cas d'épilepsie, quand il a été convenablement roti et broyé ; ou que son foie desséché est donné avec avantage contre l'hépatite, l'hépatalgie, les toux opiniâtres, la consomption, et imprime à un certain électuaire napolitain, recommandé par Bartholet (3), la vertu de fortifier l'estomac et de

(1) ARNAULT DE NOBLEVILLE et SALERNE, *l. c.*, tom. IV, p. 199.

(2) *Zoologia*, class. I, c. 25. — Voyez aussi PAULLINI, cent. II, obs. 65.

(3) *Encyclopœdia*, p. 167.

réveiller l'appétit à la suite des affections syphilitiques ; ainsi qu'à une eau, d'ailleurs appropriée, celle de dissiper le squirrhe de la rate (1). Nous n'affirmerons point non plus, avec Sennert (2), Hartmann (3), Foreest (4), Rodriguez de Castello Brianco (5), Lazare Rivière (6), Panaroli (7), que la poudre de ses intestins desséchés et celle de sa fiente, données à la dose d'un gros, calment immédiatement la colique la plus vive ; que sa peau produise un effet analogue et donne du courage à celui qui s'en revêt (8) ; avec Arnault de Nobleville, Salerne, et autres, que son cœur, son foie et sa chair, cuits ensemble, convenablement assaisonnés et mangés comme tout autre ragoût, méritent d'être recommandés contre l'hydropisie (9), la phthisie pulmonaire et l'accouchement difficile ; que sa graisse soit bonne contre la lippitude, les douleurs des articulations (10), la paralysie, l'atrophie, etc. ; que la poudre de ses os convienne dans la pleurésie et la sciatique ; que le macératum huileux de sa chair calme les accès de goutte (11) ; que la *partie essentielle de son sang* (*essentia sanguinis lupi*) soit efficace dans les cas de con-

---

(1) Ettmuller, dans son Commentaire sur le lieu cité de Schroëder.

(2) *Prax.*, lib. III, p, 260.

(3) *Prax. chimiatrica*, p. 154.

(4) Lib. XXI, obs. 15.

(5) Cent. III, cur. 12.

(6) Cent. I, obs. 58 et 86.

(7) Edit. citée, *Pent.* III, obs. 36.

(8) Brussus, *Oper. med.*, epist. 24. (Cité par Ettmuller.)

(9) Capivaccio, *Pr.*, lib. III, c. 19.

(10) Schroeder, *l. c.*

(11) *Idem*, *ibidem*.

tusions et d'ecchymoses graves (1) ; enfin, avec J. Ammon Agricola (2), qu'on se guérit de l'angine en se servant, pour boire, de sa trachée-artère, comme d'un chalumeau ; avec Alexandre de Tralles (3), qu'une amulette faite de sa fiente, préserve des douleurs intestinales, si on la porte au bras droit ou sur les lombes (4), avec Paullini (5), que ses testicules aient la faculté de couper les fièvres intermittentes, etc., etc.

Peut-être nous accuserait-on de partialité, si, après avoir accordé quelque peu de place au loup, nous écartions tout-à-fait le LYNX OU LOUP-CERVIER, autre mammifère carnivore, non moins redouté, et dont on a aussi voulu tirer parti en médecine. Tout ce que nous savons de lui, c'est que sa graisse a été recommandée pour fortifier les jointures dans les cas de paralysie (6), et que ses griffes, particulièrement celle qui tient lieu de pouce au pied droit, enchâssées dans de l'or et de l'argent, et portés en amulettes, ont été vantées contre l'épilepsie et les spasmes (7). Mais comme dès le temps d'Ettmuller de pareils médicamens étaient tombés en désuétude,

---

(1) HARTMANN, *ubi modò*.

(2) *Medicin. herbar.*, Basileæ, 1539, in-8o, lib. II.

(3) *De arte medicâ*, lib. X, c. I.

(4) Galien (Περι της τῶν απλῶν φαρμακῶν κρασεως καὶ δυναμεως, Βιβλ. Ι', Κεφ. Κα'), Guyon (*Leçons diverses*, tom. II, p. 534), Faber (*Panchym.*, lib. V, sect. I, c. 20), Borel (cent. II, obs. 95), Galbelchover (*Curat. et Obs. med. Cent.*, p. 321), ont aussi préconisé les vertus thérapeutiques du loup, de sa fiente, de son sang, de son foie, de sa peau, etc.

(5) Cent. II, obs. 76.

(6) SCHROEDER, *ubi suprà*, c. 26.

(7) *Idem, ibid.*

on nous pardonnera de n'en point parler ici plus longuement.

Au reste, c'est pitié de voir comme les choses dégénèrent ici bas. Voilà deux mammifères condamnés à l'oubli après avoir, pendant long-temps, joui d'un certain crédit en médecine, et nous ne les quittons que pour passer à des oiseaux qui, aux yeux des naturalistes, ont eu jadis la réputation d'êtres merveilleux, et qui aujourd'hui sont tellement déchus, que les gourmands les plus vulgaires les dédaignent, et qu'on se fait un mérite de les admettre sur la table dans des temps de jeûne et de macération, temps où, en général, on redoute tout ce qui a l'apparence de la sensualité, où on recherche les alimens de mortification plutôt que les bons mets.

On a, pendant plusieurs siècles, répété et cru que les Macreuses, de même que les bernaches, naissaient par un mode de génération contre nature, s'engendraient dans des coquilles ou dans du bois pourri (1), sortaient de la conque anatifère ou anatife (2), surgissaient des débris de vaisseaux submergés sur lesquels se fixait ce mollusque (3), poussaient, comme des fruits qui tombaient ensuite à la mer, sur les branches d'un arbre commun dans les Orcades, et en particulier dans l'île

---

(1) André Graindorge, médecin de la Faculté de Montpellier, dans un *Traité de l'origine des Macreuses*, publié à Caen, in-8°, en 1680, a rassemblé toutes les opinions extravagantes émises à ce sujet, et les titres des nombreux ouvrages où elles sont consignées. Ce livre est devenu rare.

(2) D'Argenville, *Conchyliologie*, Paris, 1757, in-4°, p. 317. — Moïnichen, *Conchæ anatiferæ vindicatæ, etc.*, Hafniæ, 1697, in-4°.

(3) Deslandes, *Recueil de différens Traités de Physique et d'Histoire naturelle*, Paris, 1736, in-12.

de Pomonia (1), etc. Nous avons déjà eu occasion de faire justice de toutes ces rêveries extravagantes; nous les avons réfutées autant qu'un ouvrage de la nature du nôtre pouvait le comporter (2); nous ne devons plus signaler les macreuses que sous un autre rapport, sous celui de la bromatologie (3).

La Macreuse ordinaire, qu'on apelle aussi *judelle*, *oie d'Écosse*, *malcot*, *nouvette*, *macroule*, et quelquefois dans les marchés de Paris, *diable de mer*, est un oiseau palmipède de la famille des Serrirostres, et qui forme le type d'un sous-genre dans le genre nombreux des canards.

Sa taille est à-peu-près celle du canard sauvage, mais elle est plus ramassée et plus courte; elle a le plumage brillant, lisse et entièrement noir; son bec, assez droit,

---

(1) Mich. Majer, *Tractatus de Volucri arboreá, etc.*, Francofurti, 1619, in-8°.

(2) Voyez tome 1, p. 365. — On peut aussi consulter à cette occasion (*Mém. étr. de l'Acad. des Sc. de Paris*, tom. ix, p. 331) un Mémoire de De la Faille, secrétaire-perpétuel de l'Académie de la Rochelle, Mémoire où est examiné le sentiment des Anciens et des Modernes sur l'origine des macreuses.

(3) Le lecteur curieux de plus amples renseignemens sur l'origine miraculeuse des macreuses, peut consulter les auteurs suivans.

Cardan, *De Varietate Rerum.*

Scaliger, *Exercit.* 59, *sect.* 2.

Ortell, dans sa description de l'Ecosse et de l'Irlande.

Corneille Graphæus ou Schryver, appelé aussi Scribonius, *Epit. Hist. de Gent. septent.*, Antwerpiæ, 1562, in-12.

Alessandro Alessandri, *Dies geniales*, lib. iv, c. 9.

J. B. Porta, *Phytognomica, etc.*, Rothomagi, 1650, in-8°.

Corn. Stalpart Van der Wiell, *Observ. rarior. Cent. post.*, p. 458.

Robert Moray, *A Relation concerning Barnacles* (*Phil. Transact.*, vol. xii, n° 137).

est dentelé sur les bords, très-large, surmonté à sa base de deux tubercules d'un beau rouge, partagés par une raie jaune; sa mandibule supérieure, qui n'est point terminée par un onglet, est jaune au milieu et noire dans le surplus comme l'inférieure; ses paupières sont jaunes; ses pieds, dont les trois doigts antérieurs sont cachés dans une membrane épaisse, sont courts et bruns.

La femelle a à-peu-près le volume du mâle, mais sa robe est d'un noir ferrugineux.

Les jeunes individus ont le plumage grisâtre.

Les macreuses habitent les deux Continens, et se tiennent de préférence dans les parties les plus septentrionales, d'où elles descendent sur nos mers en hiver. C'est là ce qui a donné naissance aux fables absurdes dont leur histoire est empoisonnée; car, comme autrefois on ne connaissait ni le nid, ni les œufs de ces oiseaux, dont on voyait paraître subitement des quantités considérables; et comme on ne pouvait se figurer que, pour propager, ils se retirassent dans des lieux où le froid est insupportable, on leur supposa l'origine extraordinaire dont nous avons parlé, et chacun émit son hypothèse jusqu'au moment où les Hollandais, dans leurs voyages au Nord, et en particulier Girard de Werd, dans sa troisième navigation jusqu'au 80e degré, en 1596, eurent trouvé des macreuses couvant leurs œufs.

Ces oiseaux sont communs dans plusieurs contrées septentrionales de l'Europe, en Suède, en Laponie, en Norwége, en Russie, en Sibérie. Au mois de juin, Obesck en a rencontré vers les trente et trente-quatrième degrés de latitude sud, entre les îles de Java et de St.-

Paul (1) ; pendant l'hiver, Olivier en trouva en quantité sur les marécages et les rivières de la Troade (2) ; suivant Pennaut (3), ils fréquentent également l'Amérique boréale, et l'on en voit à New-York.

Quoi qu'il en soit, avec l'hiver, ils descendent des hautes latitudes en bandes innombrables, qui suivent les côtes d'Ecosse et d'Angleterre, et sont jetées, par les vents du nord et du nord-ouest, sur les rivages de la Picardie et de la Normandie, où, depuis le mois de novembre jusqu'en mars, la mer est, pour ainsi dire, couverte de leurs légions, et où ils voltigent par milliers de place en place, plongeant à chaque instant et reparaissant immédiatement sur l'eau.

Les macreuses ne volent jamais qu'au-dessus de la mer; encore leur vol est-il bas, mou et de peu d'étendue : leur marche sur terre est lente et gênée ; mais elles sont infatigables à la nage et courent sur les vagues avec autant d'agilité que les pétrels.

Leur fécondité paraît égaler celle des canards, car, malgré la prodigieuse quantité que l'on en prend chaque hiver, leur nombre ne paraît nullement diminuer d'année en année.

Leur nourriture favorite consiste en anatifes, en moules et en autres mollusques testacés qui forment des bancs assez étendus, non loin des rivages de la mer, et dont elles s'emparent en plongeant. On profite de cette circonstance pour les prendre. Pour cela, dit Baillon,

(1) *A Voyage to China and the East Indies, etc.*, London, 1771, in-8°, tom. I, p. 120.

(2) *Voyage dans l'Empire ottoman*, etc., tom. I, p. 255.

(3) *Arctic. Zoology*, tom II, p. 556, n° 484.

dans une lettre adressée à Buffon, les pêcheurs, au moment de la marée basse, tendent leurs filets horizontalement et fort lâches au-dessus de ces bancs de coquillages et à deux pieds au plus du sable. Peu d'heures après, la mer entre dans son plein et couvre ces filets de beaucoup d'eau, ce qui fait que les macreuses, suivant le reflux à deux ou trois cents pas du bord, plongent en apercevant leur proie, rencontrent le filet qui les sépare d'elle, s'empêtrent dans ses mailles flottantes et se noient. Aussi, lorsque la mer est retirée, on n'a d'autre peine que d'aller les ramasser.

L'observateur que nous venons de citer a vu, à l'aide d'un filet de cinquante toises de longueur sur une toise et demie de largeur, prendre quelquefois vingt ou trente douzaines de ces oiseaux dans une seule marée.

La Double Macreuse diffère de la précédente en ce qu'elle est du double plus volumineuse ; que le tubercule situé à la base du bec est noir ; que les côtés de celui-ci sont jaunes ; qu'il existe une tache blanche auprès de l'œil et une bande blanche dans l'aîle. Le milieu du bec est noir et son onglet est rouge, ainsi que le dessus des pieds et des doigts, qui sont d'un jaune citron en dedans : les membranes interdigitales et les ongles sont noirs.

Ses œufs sont blancs.

Elle habite les mêmes pays que la macreuse ordinaire, mais elle est moins commune. On l'a observée, dit-on, en Amérique, depuis New-York jusqu'à la baïe d'Hudson ; et quelques navigateurs disent l'avoir retrouvée à Oonalaska. En hiver, suivant Girardin, qui a été professeur d'histoire naturelle à Epinal, elle se montre sur les petits étangs des Vosges, mais assez rarement.

La chair des macreuses est dure, coriace, maigre,

noire, d'une saveur marécageuse, sauvagine, repoussante et huileuse, d'une odeur de poisson assez prononcée. Elle est de beaucoup inférieure à celle des canards sauvages et même des sarcelles. Aussi, en fait-on généralement très-peu de cas, et peut-on, tout en s'astreignant aux règles les plus sévères des canons de l'Église catholique, apostolique et romaine, tout en faisant partie même des ordres religieux les plus austères, de ceux dont les membres se dévouent à un carême éternel, s'en permettre l'usage comme d'un aliment maigre, en manger durant les jours de jeûne et d'abstinence, et cela sans scrupule (1), puisque saint Bazile, saint Ambroise et plusieurs autres saints pères, ont autorisé cette coutume par leurs raisonnemens, basés surtout sur ce que la Genèse dit que, le cinquième jour, *Dieu commanda aux eaux de produire les poissons et les oiseaux qui volent sur la terre* (2). Leur autorité, que, pendant long-temps, on regarda en cela comme incontestable en France, était du moins une consolation pour les moines de ces temps reculés, qui se mortifiaient tout en mangeant de la chair; et en 817, le Concile d'Aix-la-Chapelle montra une sorte de condescendance pour elle, lorsqu'en interdisant la chair de

---

(1) P. Gontier, *ubi infrà*.

(2) On sait généralement que dans les premiers siècles de notre ère, dans le quatrième spécialement, les chrétiens regardaient les oiseaux et la volaille, en particulier, comme un aliment aussi véritablement maigre que les poissons, avec lesquels ils partageaient une origine commune et une même nature. *Non nulli, cum piscibus, etiam avibus vescuntur; ex aquis, ut est apud Moysen, eas quoque conditas esse affirmantes*, dit l'historien des premiers temps de l'Eglise, Socrate le Scholastique.

volaille en pareille occurence, il toléra le préjugé qui faisait regarder comme *maigre* les macreuses et quelques autres oiseaux aquatiques. Ce ne fut, en effet, que sous Innocent III, au treizième siècle, que le Concile de Latran, ainsi que le rapporte Vincent de Beauvais, défendit, mais ne put empêcher l'usage de la macreuse en maigre, usage qui se perpétua jusqu'au commencement du dix-huitième siècle. Alors quelques religieux timorés consultèrent la Faculté de médecine de Paris, et, d'après l'avis de huit de ses docteurs, *chargés de méditer et d'examiner sérieusement cette affaire* importante; elle décida, en assemblée *speciali articulo*, le 14 décembre 1708, que la *macreuse et les autres oiseaux aquatiques ne pouvaient passer pour poissons* (1).

Au reste, à Paris, de notre temps, on ne sert jamais de macreuses sur les tables distinguées, quoique vers le milieu du dix-septième siècle, elles paraissent y avoir été assez recherchées au rapport de P. Gontier (2), surtout au printemps et durant le carême; car alors encore, suivant ce savant hygiéniste, *tota philosophorum, medicorum et theologorum schola in piscium catalogo has aves reponebat*, soit parce que, d'après l'opinion de quelques-uns, on leur croyait le *sang froid* (3), soit parce que, en se conformant à celle de quelques autres, on les croyait engendrées sans *copulation charnelle* et nées d'un coquillage (4). On en apportait même beau-

---

(1) Phil. Hecquet, *Traité des Dispenses du carême, etc.*, Paris, 1709, in-12, vol. 2.

(2) *Exercitationes hygiasticæ, etc.*, Lugduni, 1668, in-4°, lib. xi, c. 46, p. 374.

(3) Riéger, *Introd. ad not. rerum, etc.*, tom. 1, p. 539.

(4) *Musæum wormianum*, 257. — Pierre le Lorrain, abbé de

coup des côtes de la Normandie, dans la capitale, où on les étalait au marché comme des poissons (1), ce que je me rappelle encore avoir vu faire dans mon enfance.

Quoiqu'il en soit, la chair des macreuses n'étant ni tendre, ni savoureuse, ni succulente, ne convient qu'aux personnes qui ont un estomac robuste et capable de vaincre toutes ses mauvaises qualités. Imbibée d'huile, quoique maigre, elle tend d'ailleurs à la *rancidité* et devient, par cela même, nuisible aux individus d'une constitution délicate, à ceux qui ont les voies gastriques embarrassées ou mal disposées, aux gens placés sous l'influence d'une diathèse herpétique ou syphilitique. En outre, ses vertus stimulantes et excitantes, la difficulté avec laquelle on la digère, doivent la faire défendre aux valétudinaires, à ceux qui sont épuisés par de fréquentes pollutions ou par l'abus des plaisirs, aux polysarciques, à ceux qu'une pléthore sanguine menace d'une apoplexie prochaine, et dans les cas même où les viandes noires, excitantes, chargées d'osmazome, paraîtraient mériter la préférence, comme propres à déterminer des changemens favorables dans l'économie d'un malade ou d'un convalescent, elle ne saurait être recommandée en raison des particules oléagineuses dont elle est surchargée, et qui font qu'elle devient pour l'estomac un fardeau pénible, qui arrête le libre exercice des forces de la digestion. Aussi, depuis les temps les plus anciens, a-t-on essayé de la rendre supportable en

---

Vallemont, *Curios. de la Nature et de l'Art*, Trévoux, 1705, in-12. *Superst. anc.*, p. 122. — Bartholin, *Hist. anat.*, cent. VI, n° 46.

(1) Ol. Worms, *l. c.*

ne la servant qu'en *salmi*, en y ajoutant du suc et de l'écorce de citron, du sel, du poivre, du girofle, de la cannelle, de la muscade, du thym, du laurier et une foule d'autres aromates, qui irritent l'appareil gastrique et le forcent à agir sur une masse qu'il répugne à attaquer.

ARTICLE CCXX.

Du Macroptéronote Sharmuth (Macropteronotus charmuth, De Lacépède).

Lampetra indica erythrophthalmos, Rai, 150.
Silurus charmuth niloticus, Hasselquist, *Itin.*, 371, *Trad.*, part. 2, p. 50.
Blackfish, Russel, *Alep.*, 73, tab. xii, fig. 1.
Silurus anguillaris. S. pinnâ dorsali unicâ radiis septuaginta, cirrhis octo, Linnæus, *Syst. Nat.*, ed. Gmel., gen. 175, sp. 5.

Conformément au but d'utilité que nous nous sommes proposés, il nous faut ici consacrer quelques lignes à l'histoire d'un poisson étranger à nos contrées, à la vérité, mais intéressant aux yeux des habitans de l'Egypte et de la Syrie, pour lesquels il constitue un grand article de nourriture. La raison qui nous fait un devoir d'indiquer les ressources que le sol natal offre au pauvre Islandais, au chétif Groënlandais, nous oblige à signaler celles que les feux de la zône torride ménagent, dans les contrées méridionales de l'Afrique et de l'Asie, au Nègre brûlé du soleil, au sobre Malais.

Le Macroptéronote sharmuth, que les Egyptiens appellent *Karmouth* (1), appartient à la famille des

---

(1) Sonnini de Manoncour, *Voyage dans la Haute et Basse-Egypte, etc.*, Paris, an vii, in-8°, tom. ii, p. 288.

oplophores, ordre des abdominaux, dans la classe des poissons osseux holobranches de M. Duméril (1), et à celle des siluroïdes parmi les malacoptérygiens abdominaux, suivant M. G. Cuvier (2).

Les caractères propres à la faire reconnaître sont faciles à établir.

Il a le corps conique, alépidote, couvert d'une peau nue, lisse et arrosée par une abondante mucosité visqueuse et gluante. Sa tête, large et déprimée, est hérissée d'une multitude de mamelons, et garnie d'un bouclier âpre et plat, et de deux pièces osseuses qui recouvrent l'orbite et la tempe. Sa nageoire caudale est arrondie, tapissée d'une peau nue; la dorsale est très-longue (3) et dépourvue d'une épine longue, forte et dentelée qui arme chacune des pectorales; sa bouche est garnie de huit barbillons; ses yeux sont ronds et petits; ses mâchoires sont armées intérieurement d'une double rangée de petites dents tranchantes et aiguës comme les inégalités d'une râpe; son palais offre une rangée disposée en croissant de dents semblables. Les ouvertures de ses ouies sont placées plutôt en dessous que sur les côtés de la tête.

Ce poisson a le dessus du corps d'un brun obscur ou marbré de verd foncé, de gris et de noirâtre. Son ventre est d'un gris rougeâtre mêlé de blanc. Ses barbillons, rouges à la base, sont noirâtres dans le reste de leur étendue. Ses yeux se distinguent par leur iris jaune et

---

(1) *Zoologie analytique*, Paris, 1806, in-8o, p. 140.

(2) *Le Règne animal, etc.*, tom. II, p. 206.

(3) C'est cette particularité qu'indique le mot *màcroptéronote*, tiré du grec μακρος (*magnus*), πλερον (*pinna*), et νως (*dorsum*).

leur pupille noire. Une bande rouge traverse ses nageoires pectorales, qui sont d'un gris noirâtre.

Une particularité notable le distingue encore de tous les autres poissons ; il possède un appareil respiratoire supplémentaire ramifié, logé en arrière des branchies, dans une cavité spéciale.

Le macroptéronote sharmuth ne parvient pas à la taille de plus de deux pieds. Il est, dit Sonnini, extrêmement vivace ; et ce voyageur l'a vu, après avoir passé une journée hors de l'eau et avoir reçu plusieurs coups de marteau sur la tête, être encore plein de force et de vie.

Il est très-commun dans le Nil (1) et dans les eaux douces de la Syrie. A Alep, en particulier, il remplit les marchés depuis le commencement de l'hiver jusqu'aux premiers jours de mars (2), et le peuple en fait une grande consommation, faute de mieux ; car il regarde comme malsaine sa chair, qui est rouge comme celle du bœuf, mais molle et d'une saveur désagréable, et que les malheureux seuls mangent en Egypte.

L'habitude de cette chair doit en conséquence donner lieu à tous les inconvéniens que nous avons déjà signalés en parlant de celle des poissons alépidotes qui vivent dans la vase, et qui sont communs surtout dans le Nil, dans l'Euphrate et les autres rivières du Levant. Aussi les anciens Syriens s'abstenaient-ils avec raison de la chair des poissons en général (3), à l'usage de laquelle

---

(1) Sonnini, *l. c.*, p. 288.

(2) Alex. Russel, *ubi suprà.*

(3) *Indè nefas ducunt genus hoc imponere mensis,*
Ne violent timidi piscibus ora Syri.
Ovid., *Fast.*, ii.

ils attribuaient l'origine de ces ulcères de mauvais caractères qu'on désignait par les noms de *syriaques* et d'*égyptiaques* (1); celle des angines gangréneuses qui avaient rendu leur contrée célèbre (2); celle de maladies graves du foie (3); celle, enfin, d'œdèmes et d'hydropisies de diverses sortes (4).

---

(1) Isaac Casaubon, dans ses notes sur la cinquième Satyre de Perse.

(2) ΑΡΕΤΑΙΟΣ, *Περὶ αἰτιῶν καὶ σημειων οξεων παθων*, Βιβλ. Α′, κεφ. θ′.

(3) Plutarque, dans son livre de la Superstition, dit, à propos de ceux qui ont mangé certains poissons, *τὰ ἀντικνήμια διεσθίειν, ελκεσι το σῶμα πιμπλάναι, συντηκεῖν τὸ ἧπαρ*

(4) Porphyre le philosophe, dans son IVe livre de l'Abstinence des viandes.

ARTICLE CCXXI.

Des Mactres comestibles.

---

§ Ier. *De la Mactre elliptique ou Lavignon* (Mactra lutraria, Gmel.).

Lutraria elliptica. L. testâ ovali-oblongâ, læviusculâ, striis transversis exiguis ; lateribus rotundatis ; antico longiore Lamarck, *Animaux sans vertèbres*, tom. v, p. 468.

---

§ II. *De la Mactre lisor* (Mactra stultorum, Gmel.).

Mactra stultorum. M. testâ ovato-trigonâ, lævi, subdiaphanâ, pallidè fulvâ, radiis albidis obsoletis ; facie internâ albido-purpurascente. Lamarck, *l. c.*, p. 474.

---

§ III. *De la Mactre poivrée* (Mactra piperata, Gmel.).

Lutraria piperata. L. testâ ovatâ, compressâ, transversè striatâ : dentibus minimis ; foveolâ magnâ obliquatâ. Poiret, *Voy. en Barbarie*, ii, p. 15. — Lamarck, *ubi suprà*, p. 469.

Calcinella, Adanson, *Sénég.*, p. 232, tab. xvii, fig. 18.

Les Mactres sont des mollusques de l'ordre des acéphales testacés et de la famille des cardiacés. Linnæus

les avait réunies en un genre caractérisé d'une manière assez lâche, que Bruguières, et MM. de Lamarck et G. Cuvier, suivis en cela par la plupart des zoologistes, ont considérablement restreint, tandis que, au contraire, M. Poli (1) l'a confondu sous la dénomination de *Callistoderme* avec celui des *Vénus*, à cause de la ressemblance parfaite de l'animal qui habite l'intérieur des coquilles dans l'un et dans l'autre.

Quoi qu'il en soit, les mactres proprement dites, dont plusieurs espèces, assez communes sur nos côtes, sont mangées comme les huîtres et les moules, et méritent ainsi quelque attention de notre part, ont des caractères assez tranchés pour pouvoir facilement être reconnues.

Ainsi que l'huître et l'arche de Noé, dont nous avons eu déjà occasion de parler, elles sont privées de tête apparente et n'ont qu'une bouche sans dents, cachée dans les replis d'un manteau ployé en deux, renfermant le corps comme un livre est renfermé dans sa couverture, ouvert par devant, et terminé en arrière par un double tube qui s'alonge beaucoup hors de la coquille. Elles ont la faculté de ramper à l'aide d'un pied comprimé, petit, et qui se meut à-peu-près à la manière de la langue des mammifères.

Leur coquille, bivalve, ordinairement assez mince, fragile, demi-transparente, équivalve, subéquilatérale, presque trigone ou peu allongée, à sommets presque verticaux, a une charnière presque similaire; une dent cardinale pliée en V sur chaque valve, tout près du li-

---

(1) *Testacea Utriusque Siciliæ eorumque Historia et Anatome*, in-fol., Parm., 1791-1795.

gament vers la lunule. On observe, sur chaque valve aussi, deux dents latérales (1) lamelleuses, mais qui sont simples à gauche et doubles à droite. Un fort ligament interne, logé de part et d'autre dans une fossette triangulaire, comme dans les huîtres, maintient en rapport ces valves, qui ne sont jamais cannelées, paraissent rarement sillonnées, et baillent sur les côtés.

Ces mollusques habitent toutes les mers en général. Ils vivent enfoncés dans le sable, à assez peu de distance de l'embouchure des fleuves. Ils ont habituellement d'assez petites dimensions.

La première espèce dont nous ayons à parler est la *Mactre elliptique*, rapportée par M. de Lamarck au genre lutraire, et remarquable par sa coquille blanche, ovale, courte, aplatie, très-mince, marquée transversalement de stries inégales très-fines, et large de trois pouces et plus.

Elle est assez commune sur nos côtes de l'Océan, surtout sur celles du Poitou et de l'Aunis, aux environs de la Rochelle où on la nomme *Lavignon* ou *Lavagnon* (2).

La seconde, la *Mactre lisor*, a une coquille ovale, subtrigonale, brillante, lisse, un peu diaphane, d'un fauve pâle ou d'un gris violet en dessus, avec quelques rayons blancs peu marqués, d'un blanc pourpré en dedans, et de deux à trois pouces de largeur sur un peu moins de longueur.

---

(1) Ces dents, qui manquent dans quelques espèces, ont donné à M. de Lamarck occasion d'établir le genre LUTRAIRE.

(2) RÉAUMUR, *Mémoires de l'Acad. royale des Sciences*, année 1710, p. 446.

On la trouve dans l'Océan et la Méditerranée, et tout à la fois, sur les rivages d'Europe, d'Afrique et d'Amérique. Elle est surtout très-commune dans la Manche. Adanson, Bruguières, Chemmitz et M. Poli l'ont figurée.

La *Mactre poivrée* offre une coquille ovale, comprimée, striée transversalement, à dents très-petites, à fossette très-grande et oblique, mince, transparente, jaunâtre ou très-blanche.

Elle habite la mer Méditerranée, et a été figurée par Adanson (pl. XVII, fig. 18). Du temps de Belon, on l'appelait à Venise *Beveraza* ou *Peveroza* (1).

On mange les mactres dans la plupart des contrées qu'elles habitent. A la Rochelle, en particulier, on recherche beaucoup la mactre elliptique, et le peuple en fait une grande consommation, soit qu'il l'avale toute crue, soit qu'il la fasse cuire. Au reste, tout ce que nous avons dit naguère des propriétés bromatologiques de l'arche de Noé (2), de l'anatife lisse, du pousse-pied (3), de l'anomie (4) et de l'huître (5), tout ce que nous dirons bientôt de la moule, est applicable aux mactres. Nous signalerons seulement ici la mactre poivrée d'une manière spéciale. Sa chair a une saveur tellement âcre, qu'elle semble saupoudrée de poivre, et cause une sensation de brûlure dans l'intérieur de la bouche de ceux qui la veulent manger.

---

(1) On l'a aussi appelée *Biverono* en Italie, probablement à cause de la soif qu'excite sa saveur âcre.

(2) Voyez tom. II, p. 83 et suiv.

(3) Voyez tom. I, p. 365 et suiv.

(4) *Ibidem*, p. 441.

(5) Voyez tom. V, p. 400 et suiv.

ARTICLE CCXXII.

Du Malaptérure électrique ou Trembleur (Malapterurus electricus, LACÉP.).

Arabe...... *Raasch* (1).
Raja torpedo, FORSKAEL (2).
Silurus electricus. S. pinnâ dorsali unicâ adiposâ, cirrhis sex. LINNÆUS, *Syst. Nat.*, ed. Gmel., gen. 170, sp. 22.

DÉJA (3) nous avons eu occasion de signaler, parmi les animaux de la classe des poissons, l'existence d'un appareil de guerre aussi extraordinaire par sa structure que terrible dans ses effets, et qui semble mettre la foudre à la disposition des êtres qui le possèdent. Ce que le gymnonote de Surinam nous a offert, ce que la torpille de nos mers nous présentera bientôt, se trouve également dans un poisson du Nil, du Niger et du Sénégal, dont nous n'avons par conséquent que peu à nous occuper ici.

Ce poisson, le MALAPTÉRURE ÉLECTRIQUE (4) de feu

---

(1) Ce mot signifie *tonnerre*.

(2) *Faun. Ægypt. arab.*, p. 15, nº 14.

(3) Tom. v, p. 324.

(4) *Malaptérure* vient du grec Μαλὸς, *tendre*, πτερόν, *nageoire*, et οὐρά, *queue*.

De Lacépède, doit être rangé dans la famille des Oplophores de l'ordre des holobranches abdominaux. Linnæus l'avait classé parmi les espèces de son grand genre *Silurus.*

De petites dents en velours, et disposées, tant en haut qu'en bas, sur un large croissant, arment sa gueule. Ses catopes sont abdominaux, et sa nageoire caudale est arrondie. Il n'a qu'une seule nageoire dorsale, laquelle est adipeuse, entièrement dépourvue de rayons osseux, et très-rapprochée de celle de sa queue. Ses nageoires pectorales manquent de l'épine qu'on remarque en général à celles des siluroïdes, et leurs rayons sont mous. Sa tête et son corps, qui sont aplatis, sont revêtus d'une peau lisse, visqueuse, alépidote ; quatre barbillons inégaux garnissent sa mâchoire inférieure, tandis que la supérieure n'en offre que deux : un épiderme transparent recouvre ses yeux.

Le malaptérure électrique (1) atteint la taille de 18 à 20 pouces. Il est d'une teinte générale grisâtre, relevée par quelques taches noires ou foncées que l'on voit sur sa queue.

Les Arabes le nomment *Raasch*, c'est-à-dire tonnerre, à cause de la propriété qu'il possède, quoiqu'à un moindre degré, comme la torpille, le gymnonote, un trichiure et un tétrodon, de donner des commotions électriques et de déterminer un tremblement très-douloureux dans les membres de ceux qui le touchent (2).

(1) Il a été figuré avec soin dans la XII[e] planche de la partie ichthyologique du grand ouvrage sur l'Egypte.

(2) Adanson, *Voyage au Sénégal.*—Forskael. *l. c.* P. M. Auguste Broussonnet, *Mémoires de l'Académie royale des Sciences*, année 1782, p. 694, et *Journal de Physique*, tom. XXVII, p. 139.

Ces commotions ne diffèrent point sensiblement de celles que donne la bouteille de Leyde, et sont transmises de même à l'aide d'une verge de fer, selon Adanson.

Au rapport de Forskaël, les Egyptiens mangent sa chair et salent sa peau, à laquelle ils attribuent une vertu aphrodisiaque lorsqu'on la tient dans la main. Au Sénégal, dit Adanson, cette chair, quoique d'une saveur agréable, passe pour malsaine.

L'organe sécréteur de l'électricité, dans le trembleur, diffère beaucoup de ce qu'il est dans la torpille et dans le gymnonote. Ce n'est en effet ni sur les côtés de la tête, comme dans la première, ni au dessous de la queue, comme dans le gymnonote, qu'il se trouve placé. Etendu tout autour du poisson, il existe immédiatement au dessous de la peau, et se trouve formé par un amas considérable d'un tissu cellulaire adipeux assez serré, assez épais pour avoir l'apparence du lard. Des fibres aponévrotiques, entrecroisées de mille et mille façons, en constituent la base; sorte de parenchyme aréolaire dont les vacuoles sont remplies d'une substance albumino-gélatineuse et qui paraît animée par les divisions de la branche du nerf pneumo-gastrique, qui, dans tous les poissons, marche le long de la ligne latérale; branche qui est ici, en particulier, d'un énorme volume (1).

---

(1) *Annales du Muséum d'Histoire naturelle*, tom. 1, p. 392.

ARTICLE CCXXIII.

§ Ier. *Du Maquereau commun* (1) (Scomber Scomber, Linnæus).

Grec	Σκόμβρος, Aristote.
Latin	*Scomber*, *Scombrus*, *Macarellus* (2), *Maquerellus* (3).
Italien	*Scombro*, *Macarello*, *Lacerto*.
Espagnol	*Cavallo*, *Carallo*.
Anglais	*Macarel*.
Allemand	*Makrel*.
Suédois .... / Danois	*Makrill*, *Geyer*.
Hollandais ...	*Makrill*, *Makrell*.
	Scomber scomber. S. pinnulis quinque. Linnæus, *Syst. Nat.*, ed. Gmel., gen. 170, sp. 1.

---

§ II. *Du Petit Maquereau* (Scomber pneumatophorus, Laroche).

Grec	Κολιας, Aristote.
Espagnol	*Cavalla*.

---

(1) Pl. xli, fig. 1.

(2) Ce nom, comme le suivant, est de la basse latinité. Il a été employé par Albert Groot.

(3) Arnauld de Villeneuve a ainsi appelé le maquereau.

Colias, BELON, *De Aquat.*, p. 202.
Scomber colias, CUVIER.
Scomber pneumatophorus. S. corpore elongato, viridescente; pinnis spuriis dorsalibus et analibus quinque; fasciis transversis nigris, in dorso bis angulatim inflexis; priori arcu branchiarum laminis ad angulum oris non productis anticè instructo. LAROCHE, *Annales du Mus.*, XIII.

DÉJA (1) nous avons eu occasion de signaler à l'attention de nos lecteurs quelques-uns de ces poissons dont les innombrables peuplades, engendrées sous les glaces des mers septentrionales, forment tous les ans d'immenses armées d'émigration qu'on croirait destinées à envahir les côtes étrangères, les eaux des autres continens, et qui viennent simplement nourrir de leurs abondantes dépouilles une foule de nations diverses. Parmi les fils de l'Océan qu'une loi impérieuse de la Création a condamnés à voyager ainsi sans boussole au travers des flots tumultueux de l'empire de Neptune et qui se précipitent en masse vers nos côtes à des époques déterminées, comme si la mer épuisait les trésors de ses abîmes pour les offrir généreusement à l'insatiable avidité qui fait un des caractères de l'homme, aucun peut-être ne fournit au pauvre une masse plus considérable d'alimens, aucun ne brille avec plus d'éclat sur la table des grands et des riches, aucun ne met plus de bras, plus de flotilles de

(1) Voyez ci-dessus, tom. I, p. 309 et 373; tom. V, p. 342.

bateaux pêcheurs en mouvement, que le peuple des Maquereaux, dont le berceau, placé loin de nos regards, au pôle même du globe, au sein de ces ondes endurcies par le froid, au milieu de cet espace immobile et glacé, qu'un seul jour éclaire chaque année, et qui présente toute l'inertie du repos ou l'effrayante image de la destruction et du chaos, est annuellement quitté par de nombreuses familles que ne sauraient rebuter les hazards qui les attendent sur les rives lointaines, et qui, rassemblées en cohortes serrées, s'avancent de la zône polaire vers la zône torride, et abandonnent bientôt les régions tropicales pour les brumes hyperboréennes, en même temps que les oiseaux voyageurs sillonnent les vastes plaines de l'atmosphère, franchissent les monts, traversent les mers en longues bandes. Certes, si d'Alembert, si les célèbres et judicieux auteurs de statistique qui l'ont suivi, eussent appliqué leur génie à l'histoire de ces hordes vagabondes, eussent apporté à la faire briller les richesses de leur expérience personnelle, au lieu des romans ridicules auxquels elles ont donné lieu, nous posséderions aujourd'hui, sur du papier imprimé, un *Manuel*, voire même un *Dictionnaire* de l'intéressant poisson qui fait le sujet de cet article, comme nous avons le *Dictionnaire des Taupes*, le *Manuel des animaux nuisibles*, le *Manuel de l'amateur d'huîtres*, l'*Almanach des pêcheurs*, et une foule d'autres curiosités littéraires auxquelles souvent le trésor public achète d'avance un fond de lecteurs, et, nous l'avouerons naïvement, que la Médisance a plus souvent encore l'impertinence de regarder comme une offrande de l'Amour-propre des auteurs au plus pressant de nos besoins dans l'état actuel des so-

ciétés, à celui de charger sa table de *notabilités honorables* et *historiques* (1), de faire valoir, de classer selon leur mérite des préparations culinaires dont la valeur échappe au palais sans délicatesse des vulgaires gastronomes et doit être indiquée avec certitude aux sectateurs blasés du vénérable Comus, aux précepteurs calculateurs de l'an 1828, dont les tuniques digestives sont si éminemment habituées à l'analyse, et même aux nouveaux convertis des sectes éphémères du puissant dieu d'Epidaure, que ne saurait effrayer le nombre des épreuves lorsqu'il doit avoir pour résultat d'offrir une base solide aux préceptes de l'art.

Quoiqu'il en soit, pour nous conformer au but vers lequel tend l'ouvrage que nous publions, ouvrage qui ne doit renfermer que des vérités d'observation applicables à tous les pays, à tous les temps, nous rappellerons à nos lecteurs que le MAQUEREAU COMMUN est un poisson de la grande famille des atractosomes, dans l'ordre des holobranches thoraciques; que son squelette est osseux; que son corps est épais, filiforme; que son dos porte deux nageoires assez écartées l'une de l'autre; que sa queue est garnie en dessus et en dessous de cinq petites fausses nageoires, terminée par une grande nageoire fourchue, et armée à droite et à gauche d'une carène saillante; que ses deux mâchoires sont hérissées d'une rangée de dents pointues; que sa tête est alongée, l'ouverture de sa bouche grande, son palais garni,

---

(1) Ces deux épithètes ne nous appartiennent point. Nous laissons à leur auteur le soin de se faire connaître, et, sans doute, de les justifier, comme le substantif qu'elles caractérisent.

dans tout son contour, de petites dents aiguës, sa mâchoire inférieure un peu plus longue que la supérieure, sa nuque large, son tronc comprimé, son anus plus rapproché de la tête que de la queue; que les ouvertures de ses branchies sont étendues; que ses yeux sont ronds, et ses écailles, fort petites, minces et molles.

Sa taille varie de 15 à 30 pouces. Son dos bleu, est marqué de petites raies ondulées, noires, avec un reflet doré; son abdomen brille de l'éclat de l'argent, et est nuancé de jaune, de vert et de violet, comme si les teintes de la topaze, de l'émeraude et de l'améthyste se noyaient sur un fond de ce riche métal : de grandes taches bleuâtres sont étendues sur ses flancs et sa queue, tandis que toutes ses nageoires sont grises ou blanchâtres.

C'est, nous l'avons déjà dit, au fond de l'Océan polaire, dans les mers arctiques, loin déjà de la zône tempérée, près de ces rivages désolés que couvrent des frimas amoncelés et des glaces éternelles, que la Nature a placé le berceau des maquereaux; c'est là que des myriades d'individus de cette espèce, réunies en cohortes pressées et, pour ainsi dire, agglomérées, vivent durant une saison assez longue au sein de lugubres ténèbres.

On les trouve néanmoins également dans presque toutes les mers chaudes ou tempérées des autres parties du monde, dans le grand Océan, auprès du pôle antarctique, dans l'Atlantique, dans la Méditerranée, aux îles Sorlingues ou de Scilly, sur les côtes de la Crimée, dans la mer de Constantinople; en Dalmatie, sur les rivages de Primorie; en Espagne, à Carthagène (1); à

(1) Ces poissons sont tellement abondans sur la côte d'Espagne, que,

Sainte-Croix, l'une des Açores ; au cap de Bonne-Espérance ; sur la côte d'Halifax à la Nouvelle-Angleterre, sur celle de la Nouvelle-Zélande, etc. C'est au moins ce qui résulte des observations de Johann Anderson (1), de J. Christ. Fabricius (2), de M. E. Bloch (3), de Erich Pontoppidan (4), de Will. Borlase (5), de Pallas (6), d'Olivier (7), de l'abbé Fortis (8), de Dampier (9), d'Adanson (10), de Barrow (11), de Marion (12), de Parkinson (13), et d'une foule d'autres voyageurs et naturalistes. Mais jamais ils ne remontent les fleuves, comme l'avait déjà noté Pline (14).

Et, en effet, leurs tribus se transportent avec une vitesse incroyable d'une plage vers une autre, se livrent

---

suivant Strabon, ils avaient fait donner le nom de *Scombroaria* à une des îles qui avoisinent les Colonnes d'Hercule.

(1) *Nachrichten von Island, Gronland, und der Strasse Davis*, Hamburg, 1746, in-8°. — *Beschryving von Island, Groenland en de Straat Davis*, Amsterd., 1750, in-4°.

(2) *Voyage en Norwège*, trad. franç., Paris, 1803, introd., p. 41.

(3) *Hist. nat. des Poissons*, verbo MAQUEREAU, gen. 42.

(4) *The natural History of Norway*, London, 1755, in-fol.

(5) *Observations on the ancient and present state of the Islands of Scilly*, Oxford, 1756, in-4°.

(6) *Nouveau Voyage au midi de la Russie*, traduct. franç., tom. II, p. 408.

(7) *Voyage dans l'Empire ottoman*, tom. I, in-4°, p. 77.

(8) *Voyage en Dalmatie*, tom. II, p. 173.

(9) *Voyage autour du Monde*, tom. III, p. 319.

(10) *Voyage au Sénégal*, p. 6 et 7.

(11) *Voyage dans la partie méridionale de l'Afrique*, trad. franç., tom. I, p. 50.

(12) *Nouveau Voyage à la mer du Sud*, p. 167.

(13) *Voyage autour du Monde*, trad. franç., tom. I, p. 170.

(14) Lib. XXXII, c. II.

à de rapides évolutions et semblent soumises à des émigrations périodiques qui les ramènent chaque été le long de nos côtes de l'Océan et jusque dans la Méditerranée, qui leur permettent de se répandre dans tout l'espace compris entre le cercle polaire et les tropiques, entre la zône glaciale et la zône torride.

Quelques auteurs, Anderson en particulier, ont écrit que vers le printemps, la grande armée des maquereaux côtoie l'Islande, le Hittland, l'Ecosse et l'Irlande, et là se divise en deux colonnes, dont l'une passe devant l'Espagne et le Portugal, pour se rendre dans la Méditerranée, tandis que l'autre, suivant les rivages de France et d'Angleterre, s'enfonce dans la Manche, se montre devant la Hollande et la Frise, et arrive en juillet vers les côtes de Jutland, où elle se subdivise en deux grandes troupes voyageuses, partagées entre la Baltique et les mers de Norwège.

Mais Bloch, Noël de la Morinière et le comte de Lacépède ont regardé une pareille assertion comme tenant du roman plutôt que de l'histoire. Ils ont cru qu'elle était inconciliable avec des observations sûres, précises, rigoureuses; avec les époques auxquelles les maquereaux se montrent sur les divers rivages de l'Europe; ils ont pensé au contraire, que ces poissons passaient l'hiver dans des fonds de la mer plus ou moins rapprochés des côtes qu'ils fréquentent au prinptemps; qu'au commencement de la belle saison, ils s'avancent vers celles qui leur conviennent le mieux, se montrent souvent, comme les thons, à la surface de l'onde, parcourent une route plus ou moins directe, plus ou moins sinueuse, mais ne suivent pas le cercle périodique auquel on a voulu les assujettir.

Jusqu'au temps de l'amiral français Pléville-le-Peley, on n'avait que des idées vagues sur la manière dont les maquereaux étaient renfermés dans leur asile sous-marin, durant les mois rigoureux de la mauvaise saison, et particulièrement auprès des contrées polaires. En l'apprenant à de Lacépède, ce brave marin a, le premier, appris au monde savant, que vers le tiers du printemps, époque où l'on commence à pouvoir naviguer dans les eaux du Groënland, de Terre-Neuve, de la baie d'Hudson, on trouve encore les maquereaux enfoncés par milliers, la tête la première, dans la vase molle et dans les thalassiophytes des *barachouas*, c'est-à-dire des petites criques, si communes dans ces contrées boréales : leur queue, redressée au fond de ces bassins, semble le hérisser, et lui donne, pour un œil peu exercé, l'aspect d'un écueil d'une nature particulière. Il est probable qu'ensevelis sous la glace et la neige, ces poissons échappent en partie aux effets de la rigueur du froid dans ces retraites, qu'ils ne quittent pas avant juillet.

Ni la taille, ni les armes des maquereaux ne les rendent redoutables : ils ont cependant un appétit violent pour la chair et, par suite peut-être de la confiance que leur inspire le grand nombre d'individus dont est composée chacune de leurs troupes, ils sont voraces et même hardis, attaquant fréquemment des poissons plus grands et plus forts qu'eux, et se jetant même, avec une audace aveugle, sur des pêcheurs qui voulaient les saisir ou qui se baignaient au milieu d'eux. C'est ainsi que l'évêque de Bergen en Norwège, Erich Pontoppidan, raconte qu'un matelot, se baignant dans le port de Larcule, vit disparaître tout-à-coup un de ses compagnons, et, quelques minutes après, le retrouva mort, le corps déchiré

et couvert d'une multitude de maquereaux acharnés sur ses restes. Le facteur de la Cour de Prusse, Danz, a pareillement rapporté à Bloch, que, durant son séjour en Norwège, on avait pêché deux malheureux dans l'intérieur du corps desquels des maquereaux cherchaient leur nourriture.

Mais si les maquereaux cherchent à nuire, de combien d'ennemis à leur tour ne sont-ils pas entourés! Les géans de la mer les dévorent, les engloutissent en grand nombre à la fois : des poissons, assez faibles en apparence, les murènes et les murénophis, par exemple, les attaquent avec avantage, et ils sembleraient déjà n'exister qu'au milieu du trouble des combats et des embarras de la fuite, quand bien même l'homme, avec tous les fruits de son industrie, ne viendrait pas mettre le comble à leurs maux et les détruire par milliers à la fois.

La pêche de ces poissons est effectivement des plus productives sur toutes les côtes de la Haute et Basse-Normandie, sur celles de Flandres et de Bretagne, et spécialement à l'île de Bas, dans la baie de la Hogue, à Dieppe, à Saint-Vallery, au port des Petites-Dalles, à Fécamp. Dès le douzième siècle, elle était célèbre déjà dans la plupart de ces provinces (1) : les Lois d'Oléron l'attestent pour la Bretagne, ce que font pour la Normandie les Statuts de la vente de la marée à Paris (2),

---

(1) Noel de la Morinière, *Hist. générale des Pêches*, Paris, 1815, in-4°, tom. 1, p. 262, cite pour l'an 1154, une charte de Henri II, roi d'Angleterre et duc de Normandie, qui fait à la léproserie de Rouen donation de six milliers de harengs et de *magarelli* (maquereaux), à prendre sur la Vicomté de Dieppe.

(2) *Ordonnances des Rois de France*, II, 359; XI, 503.

confirmés par des lettres de Charles IV, l'Ordonnance du roi Jean, pour 1350, et le Réglement municipal de Rouen pour 1262. Vers le milieu du xve siècle l'Espagne aussi en tirait de forts grands avantages déjà (1). Pour certains cantons de la Hollande et de l'Angleterre, elle est, comme celle du hareng, aujourd'hui un objet d'industrie nationale, et dans les mois de juin et d'août les marchés sont remplis de maquereaux, seuls poissons qu'il soit même permis de vendre publiquement dans le premier de ces pays les jours de fête, et cela en raison de la facilité avec laquelle leur chair se corrompt.

Chez nous, cette pêche commence en mai et finit en juillet. Elle se fait jusqu'à quatre lieues en mer, soit à l'*appelet* ou au *libouret*, soit aux *haims*, à la *belée* et aux *battudes*.

Sur les côtes occidentales de l'Angleterre, les pêcheurs de maquereaux, surtout lorsqu'il règne un vent fort, qu'ils appellent, pour cette raison, *vent des maquereaux*, prennent jusqu'à quatre ou cinq cents de ces poissons à la fois, en attachant à un pieu fixé dans le sable, non loin du bord, le bout d'un filet dont l'autre extrémité est conduite au large par un bateau, qui le ramène en cercle vers le rivage.

A Sainte-Croix, c'est à l'entrée de la nuit et par un temps calme que les pêcheurs se dispersent sur des bateaux dans toute la rade, et sur une étendue de plus de deux milles. Arrivés au lieu de la pêche, ils font arrêter leurs bateaux et allument des flambeaux ou des fa-

(1) Gaspar, *De la Historia de la insigne y coronado ciudad y reino de Valencia*, 728.

naux, qui attirent les maquereaux dans leurs filets, par lesquels ils sont aussitôt enveloppés.

Les Dalmates de Primorie suivent à peu près la même marche, et vont à cette pêche sur des barques nommées *Illuminatrici*, et portant à la proue un feu de bois de sapin ou de genévrier (1).

Autrefois les pêcheurs normands avaient l'habitude de venir prendre et saler une grande quantité de maquereaux à Roscoff, près de St.-Malo; mais, depuis bien des années déjà, ils n'abandonnent plus leurs côtes et y imprègnent le produit de leur pêche de sel de Croisic, de Marennes ou de Brouage. De nos jours, en effet, on sale peu de maquereaux en France, le commerce de ces poissons frais étant beaucoup plus lucratif, et l'on fait même une assez grande différence entre le maquereau qui a été salé à la mer, et celui qu'on a simplement saupoudré de sel au moment de son arrivée au port, et avant de le livrer aux chasse-marées. Ce dernier est beaucoup plus estimé et a mérité souvent d'être transporté au loin sur le continent.

Il n'en est point sous ce rapport des Anglais comme des Français (2); ils salent encore une énorme quantité de maquereaux, soit en les vidant, en les remplissant de sel, en les liant et en les mettant en paquets dans des tonnes, un lit de sel et un lit de poissons alternative-

---

(1) Fortis, *Voyage cité*, tom. II, p. 170.

(2) Il n'en était pourtant point ainsi anciennement. L'abbé Lebœuf, dans son *Histoire de l'Eglise et de la Ville d'Auxerre*, rapporte qu'en 1290, l'évêque avait au nombre de ses revenus une redevance de trois mille maquereaux salés. La consommation de ces poissons devait donc être considérable alors dans l'Auxerrois.

ment ; soit en les plongeant dans une saumure, méthode qui était connue des Anciens, lesquels enveloppaient d'ailleurs de papier ceux de ces poissons qu'ils voulaient manger frais (1).

En Écosse, on prépare les gros maquereaux de la même manière que les harengs, et en Italie on les marine.

Nous ne nous arrêterons point à décrire ici ces divers modes de préparations ; ce que nous avons dit de l'Anchois et du Hareng, ce que nous dirons par la suite de la Morue et du Thon, nous en dispensent entièrement.

C'est l'excellente saveur de la chair du maquereau, c'est l'estime dont elle jouit auprès des gourmets, c'est le prix élevé auquel elle s'élève souvent, qui ont déterminé la plupart des peuplades maritimes à se livrer avec ardeur à la pêche de ce poisson, qui devient ainsi d'un intérêt général. Ce sont aussi les qualités hygiéniques de cette espèce de chair, non lardée d'ailleurs de ces arêtes si gênantes chez tant d'autres poissons, qui vont nous occuper quelques instans, en avertissant toutefois qu'elle n'est dans toute sa perfection que dans le temps qui précède immédiatement le frai, c'est-à-dire, en avril (2) et en mai pour ceux de ces poissons qui parais-

---

(1) *Quod si non scombris scelerata poemata dones.*

Martial. *In Ligur.*

Nec scombris tunicas dabis molestas. Mart. *de libro suo.*

At Volusi Annales apuam porgentur ad ipsam
Et laxas scombris sæpè dabunt tunicas.

Catull. *Smyrna Cinnæ.*

(2) Dans le moyen âge on donnait en France au maquereau le nom de *Piscis aprilis.*

sent sur les côtes de la Manche et de notre Océan. En août et en septembre ils ont jeté leur laite et leurs œufs, et alors ils cessent d'être estimés (1), car ils sont maigres, secs et durs.

Ce n'est pas du reste là la seule raison qui fasse proscrire de la classe des alimens certains de ces poissons, soit frais, soit salés, et c'est ce qu'un médecin ne saurait ignorer. Un de leurs principaux défauts, et c'est le plus commun, à cause de la chaleur de la saison durant laquelle on les pêche, est d'avoir subi un commencement de fermentation putride (2). Une autre de leurs altérations est le résultat d'une maladie par suite de laquelle les membranes qui enveloppent les œufs et la laitance viennent à se crêver et permettent aux uns et à l'autre de se répandre dans les cavités splanchniques. Les maquereaux qui en sont atteints portent le nom d'*épissés* (3) et ont la chair d'une mollesse et d'une fadeur dégoûtantes.

Un maquereau, pour être bon, doit donc être choisi gros, plein de laite ou d'œufs et très-frais.

On remarque aussi que les individus mâles ont la chair d'une saveur incomparablement plus délicate que celle des femelles, qui est d'ailleurs moins tendre et plus sèche.

Il faut aussi qu'il ait été pris dans certains parages

---

(1) Les maquereaux ainsi vidés sont distingués dans le commerce par l'épithète de *chevillés*.

(2) *Recens lautiores mensas subit, sed brevi ejus perit gratia.*

P. Gontier, *Exercit. hygiast.*, p. 405.

(3) Duhamel, *Traité des Pêches*, tom. III, 2e partie, sect. 7, chap. 1, p. 179.

plutôt que dans d'autres. A Venise, au printemps, il est, par exemple, excellent, tandis qu'à Rome, comme le remarque Paolo Giovio, il est sec et peu recherché (1).

Lorsque le choix d'un poisson de cette espèce a été heureux, il est difficile de ne point trouver en lui un aliment dont les bonnes qualités sont proportionnées à la réputation dont il jouit. Sa chair est en effet, tendre, fondante, délicate, imprégnée d'une huile douce, très-claire et très-légère (2), mais, par cela même, il faut faire cette concession à l'austère Vérité, elle est d'une digestion peu facile pour les estomacs délicats. Il n'est donc point étonnant que presque tous les anciens auteurs de diététique (3) qui ont parlé d'elle, l'aient signalée comme *étant d'un mauvais suc*. En effet, ne possédant pas elle-même aucune propriété stimulante et introduisant, d'autre part, d'abondantes particules réparatrices dans l'économie; elle produirait un relâchement manifeste de l'organisation, si on la mangeait simple-

---

(1) *De Piscib. Roman.*

(2) Cette huile est tellemement abondante, que lorsqu'on lave les maquereaux pour les saler, on la recueille, dit Duhamel, dans l'intention de la vendre aux corroyeurs.

(3) L. Lemery et J.-J. Bruhier, *Traité des Alimens*, Paris, 1755, in-12, tom. II, p. 276. — P. Gontier, *ubi suprà*. — Ulyss. Aldrovandi, *de Piscibus*, lib. II, c. 53 p. 272. — Henr. Mundius, *Opera omnia med. phys.*, Lugd. Batav., 1685, in-12, p. 267. — Arnauld de Villeneuve, *De Regimine Sanitatis*. — Alexandre de Tralles, *De Arte medicâ*, lib. I, c. XV. — ΧΕΝΟΚΡΑΤΗΣ, *πέρι τῆς ἀπὸ ενυδρων τρόφης*, *Neapoli*, 1794, in-8°, p. 35 et 105. — Oribase, *Collect. med.* lib. II, c. 58. — Athenée, au chap. 20 du liv. VII de ses Δειπνοσοφιστῶν, d'après Hicesius.

ment bouillie et sans condiments. Aussi, communément, les maquereaux frais ne paraissent-ils sur les tables, qu'après avoir été, sur le gril, soumis à l'action d'un feu vif et ardent, qui appelle à l'extérieur de leur corps, à sa surface, les sucs gras et visqueux dont il est imprégné et qui se trouvent ainsi subir un commencement de calcination auquel ils doivent de la saveur et une consistance extractive. En même temps, d'ailleurs, le maître-d'hôtel combat avec succès leur vertu débilitante à l'aide des végétaux âcres, toniques, aromatiques, des acides, des substances salines, des épices, dont il a soin de les assaisonner. Toutes ces particularités hygiéniques n'avaient point échappé à la sagacité du savant P. Belon, homme si remarquable pour le temps où il écrivait, ni à celle de P. Gontier qui approuve la méthode suivie par ses contemporains, d'envelopper de fenouil vert les maquereaux que l'on soumet à la cuisson.

D'après tout ce qui vient d'être dit, il est évident que l'opinion populaire qui proscrit les maquereaux du régime des malades, des convalescens, des valétudinaires et des cacochymes, est parfaitement fondée. Le sel dont on les imprègne si souvent ne corrige qu'une partie de leurs défauts, encore semble-t-il les remplacer par d'autres. Si d'une part, en effet, il leur donne la faculté de mettre facilement en jeu les forces gastriques; il peut, d'autre part, pousser le développement de celles-ci jusqu'à l'éréthisme, jusqu'à l'irritation même, et opposer ainsi un obstacle à l'accomplissement normal de la chylification. Ainsi donc, sans nous arrêter aux cas où toute espèce de nourriture doit être interdite, où tout tonique, où tout excitant deviennent nuisibles, sans parler des personnes atteintes de pyrexies aiguës, de gastro-enté-

rite, d'embarras des premières voies avec irritation, de phlegmasies parenchymateuses, de fièvres éruptives, d'hémoptysie active, etc., etc., pour lesquelles l'application de la règle est incontestable, il demeure évident que la chair des poissons dont nous parlons, surtout si elle a été ou salée, ou marinée, ou fumée, doit être refusée aux individus pléthoriques, ou d'une constitution sèche et irritable, à ceux qui sont en proie aux accidens d'une affection épileptique (1), qui sont placés sous l'influence d'une diathèse herpétique, scrofuleuse ou scorbutique (2), qui sont rongés d'ulcères, desséchés par des névroses, minés par l'hystérie, l'hypochondrie ou la mélancolie, menacés même simplement d'une manière plus ou moins éloignée par l'apoplexie.

Cependant le maquereau a été, par fois et par quelques médecins même, recommandé comme une sorte de médicament. Sans rappeler ici le cas qu'on a fait jadis de sa saumure putréfiée, et comme assaisonnement et comme remède, sous la dénomination de *garum* (3), il nous faut dire qu'Ælien, entre autres, recommande le maquereau contre les maladies du foie (4).

Quant au PETIT MAQUEREAU ou *scomber pneumatophorus*, il ressemble tellement au maquereau ordinaire que la plupart des ichthyologistes l'ont confondu avec lui, et que l'on ne pourrait en effet le regarder que

(1) ALEXANDRE DE TRALLES, *ubi suprà*.

(2) ALIBERT, *Précis des Maladies de la Peau*, t. 1, p. 363. — Tous les auteurs, au reste, sont d'accord sur ce point.

(3) Voy. tom. v, p. 216 et suiv.

(4) J'ai en vain cherché dans Ælien le passage où, suivant Aldrovandi et plusieurs autres, le maquereau est ainsi préconisé.

comme une simple variété de celui-ci, si l'on ne faisait pas attention aux caractères tirés de son organisation intérieure, et particulièrement à la présence d'une vessie natatoire, organe dont se trouve entièrement privé le maquereau commun.

Beaucoup plus petit que ce dernier, il ne parvient guère qu'à la taille de sept à dix pouces. Son corps, allongé, est verdâtre et ne tire point sur le bleu. Ses bandes transversales sont proportionément plus étroites et ont une double inflexion angulaire.

Ce poisson est commun sur les côtes des îles Baléares et Pythiuses, sur celles de Provence, et, en général, sur la plupart de celles de la Méditerranée. C'est au commencement de janvier qu'il se montre à Iviça, où on le désigne sous le nom de *cavalla*.

Il paraît être le κολίας d'Aristote, le *colias* de Pline (1) et de Belon, et le *cognoil* de Gillius (2) et de Rondelet (3). On en faisait cas autrefois surtout lorsqu'il avait été pêché à Amyclée (4), et en Espagne on lui donnait le surnom de *sexetanus* (5), à cause de la ville de Sexi en Bétique (6). C'est avec lui sans doute aussi qu'on préparait cette *salaison de Cadix* (τάριχος γαδειρικὸν ἢ σαπέρδη), recommandée par Hippocrate (7) contre le

---

(1) *L. c.*, lib. XXXII. c. 11.

(2) *De Nomin. Pisc.*

(3) *L. c.*, lib. VIII, c. 8.

(4) ATHÉNÉE, *ubi suprà.*

(5) *Cùm sexetani ponatur cauda Lacerti*
Et benè si cœnas, conchis inuncta tibi est. MARTIAL, lib. VII.

(6) PLINE, lib. II, c. I.

(7) Περὶ τῶν εντος παθῶν, p. 549 de l'édition citée de Foës.

mal de rate, et Apicius a consacré plusieurs chapitres de son livre sacramentel à des instructions sur les divers modes de ses préparations culinaires.

Aujourd'hui, il est généralement moins estimé que le maquereau commun, dont il se rapproche beaucoup sous le point de vue de propriétés hygiéniques, et avec lequel il était déjà rangé par Celse *inter gravissimi alimenti pisces.*

ARTICLE CCXXIV.

Des Méloës, Proscarabées, Vers-de-mai, ou Escarbots onctueux (1).

---

§ Ier. *Le Méloë proscarabée*, (Meloë proscarabæus, Linnæus).

Meloe proscarabæus. M. nigro-cæruleus, punctatissimus; antennis masculorum irregularibus; elytris rugosulis, Lamarck, *Animaux sans vert.*, tom. IV, p. 434, n° 1.

---

§ II. *Le Méloë mélangé*, (Meloë majalis, Linnæus.)

Meloe majalis. M. corpore rubro cupreoque vario, abdominis segmentis dorsalibus cupreis; antennis in utroque sexu regularibus. Lamarck, *ubi suprà*, n° 2.

Est-il vrai, comme le vulgaire se le persuade encore, que nous possédions dans nos contrées un oiseau qui, pendu par le bec avec un fil dans un appartement, tourne constamment sa poitrine du côté du vent, et peut ainsi servir de girouette à nos mariniers? qui garantisse de la foudre un édifice? qui empêche les procès et la

---

(1) Pl. xxxv, fig. 4.

disette (1), et qui, mort et desséché, mue tous les ans, comme s'il était vivant? C'est un point qu'il est fort peu important d'examiner ici, et nous garderions un silence absolu au sujet de cet oiseau qu'on nomme le MARTIN ou MARTINET-PÊCHEUR (2), autrement OISEAU DE SAINT-MARTIN, si de graves auteurs ne lui avaient attribué des propriétés médicales qui nous imposent le devoir de consacrer quelques lignes à son histoire avant de passer à l'exposition de celle des Méloës, et cela même quoique l'Expérience leur donne un démenti formel, et que nous soyons un peu déchus de la foi de nos pères.

Quoiqu'il en soit, le MARTIN-PÊCHEUR paraît avoir été l'Ἀλκυών des anciens Grecs (3), et l'*Alcedo* ou *Alcyon* des Latins. Il est l'*Alcedo ispida* des ornithologistes modernes (4), et doit être rangé dans la famille des leptoramphes ou syndactyles de l'ordre des Passereaux. Nous allons signaler rapidement les caractères qui le distinguent.

Ses pieds courts, larges, aplatis et munis de quatre

---

(1) Ce préjugé existe aussi en Sibérie, chez les Ostiaques. Gmelin (*Voyage*, tom. II, p. 112) dit que ces peuples croient se préserver de tout malheur en portant sur eux une bourse qui renferme la peau, le bec et les pattes de cet oiseau.

(2) Nous nous occuperons des propriétés singulières des MÉDUSES à l'article ORTIE DE MER.

(3) ARISTOTE, Περὶ ζώων Ἱστορ., Βιϐλ. Ε', κεφ. ι'.

(4) *Alcedo ispida. A. brachyura suprà cyanea, subtùs fulva; loris rufis*, (LINNÆUS, *Syst. Nat.*, *ed.* GMEL., gen. 62, sp. 3).

Alcedo ispida. A. brachyura subcristata, cærulæa, subtùs rufa, loris fulvis, vertice nudo undulato, maculâ aurium gulâque albis. (LATHAM, *Syst. Ornith.*, gen. 24, sp. 20.)

doigts, n'offrent en arrière qu'un seul de ceux-ci et, des trois qui sont en avant, les deux externes, presqu'aussi longs l'un que l'autre, sont unis jusqu'à leur avant-dernière articulation. Les tarses ont une longueur médiocre. Son bec, très-long, jaunâtre (1), étroit, flexible, faible, non échancré, est droit, comprimé, anguleux et pointu ; sa langue et sa queue sont fort courtes ; sa tête est grosse à proportion du reste du corps.

Cet oiseau, du volume du moineau à peu près, et du poids d'une à deux onces à peu près, est le plus beau de tous ceux qui habitent nos contrées ; on le dirait dérobé à ces heureux climats où le soleil verse à grand flots tout à la fois et une lumière plus vive et les nuances éclatantes des plus riches couleurs, où les reflets de l'arc en ciel, le brillant des pierres précieuses, la splendeur des métaux les plus purs, le lustre de la soie, se disputent à l'envi le droit d'orner la parure des moindres productions de la Nature animée. Tout le dessus de son corps est d'un verdâtre ondé de noirâtre. Une large bande d'un bleu de saphir clair et brillant règne le long de son dos et de la face supérieure de sa queue. Le verd pur de l'émeraude, la teinte délicate de l'aigue-marine transparente se mêlent à l'azur sur ses aîles, sur sa tête et sur son cou ; un jaune ardent colore sa poitrine, et son ventre est roussâtre. Rien de plus pur d'ailleurs que la netteté des nuances si variées de cet oiseau ; rien de mieux déterminé, de plus exactement tranché que la limite qui les sépare les unes des autres.

---

(1) Aristote désigne évidemment cette nuance par l'épithète *υποχλωρον*, ainsi que l'a démontré J. C. Scaliger contradictoirement à Gaza.

Le Martin-pêcheur, au reste, vit solitaire et triste (1); il se tient habituellement sur les bords des rivières et sur les rivages de la mer (2), en Europe, en Asie (3) et en Afrique, ne redoutant ni les régions brûlantes de ces continens, ni celles de leurs contrées que désole un froid rigoureux. On le trouve également en Provence et en Normandie; en Sicile, en Grèce (4), en Italie, en Egypte (5), en Barbarie (6), en Chine, et dans les contrées méridionales de la Russie, de la Sibérie, du Danemarck, où il ne craint pas de plonger sous la glace des ruisseaux, mais il n'est, à proprement parler, commun nulle part.

Dans son vol rapide et filé, il rase ordinairement la surface de l'eau et fait retentir les rivages d'un cri aigu et perçant. Très-sauvage, il reste des heures entières immobile sur une branche ou sur une pierre avancée au delà de la rive, jusqu'au moment où le passage d'un petit poisson destiné à devenir sa proie, le force à plonger pour s'en emparer et à venir le dévorer à terre après l'avoir tué. Il détruit aussi un grand nombre d'abeilles, lorsque celles-ci s'approchent des bords des ruisseaux.

Il niche dans le voisinage des eaux, dans des trous creusés par des rats et par des écrevisses, trous qu'il a l'art d'agrandir, et dont il maçonne et rétrécit l'ouver-

---

(1) Aldrovandi, *Av.*, III, p. 62.

(2) Aristote, *ubi suprà*, liv. IX, ch. 14.

(3) Latham, *Supplement to the general Synopsis of Birds*, p. 115. — Belon, *Nat. des Oyseaulx*. p. 220. — *Observat.* etc. p. 63.

(4) Belon, *ubi suprà*.

(5) Sonnini, *notes sur l'Histoire des Oiseaux de Buffon*, tom. LVI, p. 171.

(6) Poiret, *Voyage en Barbarie*, t. I, p. 276.

ture, y déposant ses œufs, au nombre de six, sept et même neuf, et d'un blanc aussi pur que celui du plus bel ivoire, sur une couche de poussière mêlée avec de petites arêtes, des écailles de poissons, et du duvet de roseaux, mais sans qu'on y remarque ces petites pelottes dont son nid est pétri, suivant Belon, sans encore moins, que ce nid ait, comme le prétendent Aristote, copié par Pline (1), Plutarque (2) et Ælien (3), la figure d'une courge à col allongé et la texture de l'*halosachne* ou de ces pelottes spongieuses de filamens entrelacés et comme feutrés que la mer vomit en abondance sur ses bords (4).

La chair du Martin-pêcheur a une odeur musquée, désagréable, et une saveur d'huile de poisson, ce qui fait qu'elle n'est nullement bonne à manger (5); sa graisse a une teinte rougeâtre (6) et est fort peu abondante, aussi son corps se dessèche-t-il, se momifie-t-il aisément. Mais, tout en supposant que son odeur pénétrante puisse jusqu'à un certain point dégoûter les insectes; elle ne saurait contribuer à la conservation des draps et des étoffes de laine, ni en éloigner les redoutables teignes (7), ce que semble pourtant consacrer un vieux préjugé en vertu duquel on appelait jadis *dra-*

---

(1) *L. c.*. lib. x, c. 32.

(2) Dans son Traité : *Quœnam animalia terrest. an aquat.* etc.

(3) Περὶ ζωῶν ἰδιότητος, Βιβλ. Θ, κέφ., ιζ.

(4) Il faut remarquer aussi que les prétendus *nids d'Alcyon* du Tunquin et de la Cochinchine, sont ceux de la SALANGANE.

(5) JÉROME TRAGUS, *de Avib.*, lib. IV, c. 25.

(6) GESNER, *De Avib.*

(7) BUFFON, *Hist. du Martin-pêcheur.*

pier (1) et *garde-boutique* la dépouille desséchée de cet oiseau suspendue dans un magasin par les marchands(2). Sa chair n'est pas non plus exempte de corruption (3), comme on a voulu le dire, et, ainsi que l'a noté Mauduyt (4), elle est, de même que toute autre, susceptible de devenir la pâture des bouclicrs, des nécrophores, des escarbots, des ptines, des dermestes, des andrennes, des larves de teignes, etc., lorsqu'on n'a pas pris de précautions pour la soustraire aux attaques de ces insectes.

C'est pourtant sur ces idées superstitieuses qu'on s'est fondé pour conseiller l'emploi du Martin-pêcheur en thérapeutique, à moins pourtant qu'on n'aime mieux croire, avec Arnaud de Nobleville et Salerne (5), que c'est en raison du sel volatil et de l'huile qu'il contient. On a imaginé, par exemple, et certes sans qu'aucune expérience vînt à l'appui, que le cœur de cet oiseau, desséché, enfermé dans un sachet et suspendu au cou des enfans, les préservait de l'épilepsie (6). Le vice d'un semblable mode de médication, n'a déjà point échappé à Lémery (7), mais celui qu'il a recommandé n'est point préférable, et, pour le démontrer, il nous suffira de dire que ce savant pharmacographe veut qu'on pulvérise l'oiseau après l'avoir soumis à la dessiccation

---

(1) Belon, *l. c.*

(2) Schwenckfeld, *Av. Siles.*, *p.* 193.

(3) Gesner, *l. c.*

(4) *Encyclop. Méthod.* — Voyez aussi Arnault de Nobleville et Salerne, *Suite de la Matière méd. de Geoffroy*, tom. III, p. 34.

(5) *Ubi suprà*, p. 35.

(6) Ibidem. — Schroeder, *Zoologia*, class. II, n° 44.

(7) *Dictionnaire universel des Drogues simples*, etc. Paris, 1733, in-4°, p. 23.

et qu'on fasse, tous les jours, prendre un scrupule de cette poudre dans de l'eau de bétoine. On a prétendu aussi que sa tête, mise sous l'oreiller d'une personne qui dort trop, l'oblige à rester éveillée (1), effet que l'on obtient également, dit J. B. Porta (2), si l'on donne à manger la chair de cet oiseau.

Mais c'est assez nous arrêter à des assertions que rien ne justifie, dont l'expérience des temps fera justice, et qui semblent déjà condamnées à l'oubli par notre siècle, où les faits seuls sont réputés avoir une véritable valeur. Occupons-nous immédiatement des deux insectes coléoptères hétéromérés, de la famille des épispastiques, dont les propriétés, moins problématiques, d'nee part, et presque aussi connues que celles des Cantharides, de l'autre, font le sujet spécial du présent article.

Ces insectes, qui sont souvent confondus l'un avec l'autre par les médecins, ont, depuis long-temps, été considérés, par les entomologistes, comme appartenant à deux espèces distinctes pourvues toutes deux de mâchoires, et n'ayant aux tarses postérieurs que quatre articles, tandis que les antérieurs en ont cinq; leur corselet est carré.

L'un est le *Meloë proscarabæus* de Linnæus, ou le *Proscarabée* proprement dit.

Aptère, mais muni d'élytres très-ponctuées, vivement ridées, nuancées de violet, molles, flexibles, croisées dans une partie de leur bord interne et ne cachant pas entièrement l'abdomen, celui-ci a des antennes

---

(1) Kyranus Kiranides, *De Viribus medicament.*, Lips., 1638, in-8°.

(2) *Phytognomonica*, etc., Rothom., 1650, in-8°.

droites, moniliformes, non coudées, de la longueur au moins de la tête et du corselet réunis, un peu dilatées et courbées au milieu chez les mâles, à articles irréguliers; ses pattes, longues, mais grêles, semblent supporter avec peine le poids du corps.

Il est long d'un pouce environ et est d'un noir luisant, avec les côtés de la tête, les antennes et les pieds tirant sur le violet.

Commun sur les gazons ou dans les prairies, dans toute l'Europe, il se traîne péniblement à terre ou sur les plantes peu élevées dont il mange les feuilles au premier printemps (1). Dès qu'on le touche, il laisse suinter par les articulations de ses pattes et par les intervalles des anneaux de son abdomen une humeur oléagineuse, roussâtre, de la consistance du miel (2), d'une odeur vireuse assez voisine de celle du malate de fer combiné à l'extrait de jusquiane (3), et quelquefois cependant légèrement ambrée. Elle teint le linge d'un jaune de gomme-gutte.

La femelle a l'abdomen très-volumineux et pond, dans la terre, un très-grand nombre d'œufs, réunis en une masse; suivant De Géer, les larves qui en naissent ont six pieds, deux filets à l'extrémité postérieure du corps, et vivent en parasites sur le corps de certaines

---

(1) C'est pour cela que dans certains pays on le nomme *Scarabée de mai*, *Maykäfer*, *Maywurmlein*.

(2) *A melleo sudore affatim exstillante*, dit Mouffet.

(3) Cette particularité peut faire penser que c'est lui que les Grecs appelaient ελαιοκανθαρος, ce qui correspondrait à ses noms anglais d'*oil beetle*, *d'oil clock*.

mouches à deux ailes (1). Ce fait a besoin d'être vérifié.

L'autre espèce, plus petite, est le Méloe de mai ou Méloe mélangé, *Meloë majalis*, olivier (2) à antennes courtes, régulières et presque semblables dans les deux sexes ; il a le corps mélangé de bronze et de rouge cuivreux ; la tête et le corselet fortement ponctués ; les élytres raboteuses ; l'abdomen traversé par des bandes cuivreuses. Il est aptère comme le précédent, habite les mêmes lieux, présente les mêmes mœurs que lui, et n'est pas moins lourd, moins embarrassé dans sa démarche, moins dégoûtant, moins répugnant à la vue.

Malgré l'assertion contraire de quelques auteurs (3), jamais il ne m'est arrivé aucun accident par suite du contact de l'humeur qui suinte du corps des Méloës, quoiqu'à la vérité cette humeur soit fort âcre et que, plus d'une fois, dans mes excursions entomologiques et dans le cours de mes expériences pharmacologiques, j'aie eu les mains toutes tachées par elle. Sans s'appuier sur des observations bien précises touchant le mal que les insectes dont il s'agit peuvent faire aux hommes et aux animaux, soit en pénétrant dans leur corps, soit simplement en restant appliqués à sa surface, plusieurs naturalistes ont été, d'autre part, disposés à les regarder comme étant ces buprestes si redoutés des Anciens,

---

(1) *Mémoires pour servir à l'Histoire des Insectes*, Stock., 1752, 1778, in-4°. — Tom. v, p. 31.

(2) Il paraît assez démontré que le véritable *Meloë majalis* de Linnæus est une espèce différente et propre à l'Espagne.

(3) Gaspard Régler, dans son Traité de la peste, cité par Mouffet, conseille à ceux qui vont à la recherche des Méloës, de les saisir avec deux petits bâtons, et non avec les doigts.

lesquels faisaient périr les bœufs qui les avalaient en paissant (1) et étaient rangés par la *loi Cornelia* dans la classe des poisons les plus subtils, non loin des cantharides; mais cette opinion n'est encore rien moins que parfaitement démontrée, et il n'est point du tout clair que le bupreste dont ont parlé Pline (2), Dioscoride (3), Nicander de Colophon, son traducteur l'élégant Jacques Grevin (4), Ælien (5), Palagonius (6), Hierocles (7), Publius Vegèce (8), Ulysse Aldrovandi (9), trouve son analogue dans nos Méloës, qui pourtant, suivant les Continuateurs de la Matière médicale de Geoffroy, contiennent beaucoup d'huile et de sel volatils (10).

Quoi qu'il en soit des propriétés toxicologiques des Proscarabées, on a, de tout temps, prétendu qu'ils possédaient des vertus thérapeutiques et on a cherché à en tirer parti.

Autrefois, par exemple, dans le Dithmarsen, dit J. Wier (11), pendant le mois de mai, on suspendait ces insectes par un fil passé autour de leur cou, on les

---

(1) Pline, lib. xxx, c. 4.

(2) *Ubi suprà.*

(3) Πέρὶ δηλητηρίων φαρμακῶν, βιβλ. εκτον, κεφ. γ΄.

(4) *Alexipharmaca.*

(5) Πέρὶ ζωῶν ιδιοτήτος, βιβλ. στ΄, κεφ. λέ.

(6) Consultez à ce sujet le livre intitulé : *Veterinariæ medicinæ Lib.* II, Parisiis, 1530, in-fol.

(7) *Ibidem.*

(8) *Artis veter. sive Mulomedicina*, ex recensione J. Sambuc, Basil. 1574, in-4°, lib. III, c. 78.

(9) *De Insectis*, lib. IV, c. 6, p. 487 et sq.

(10) *L. c.* p. 624.

(11) *De Tussi epid. anni* 1580, *cum Tractatu de Morbis incognitis*, Francof. 1583, in-8°.

soumettait à une dessiccation exacte, puis, après en avoir pulvérisé finement un, deux et même trois, on en administrait la poudre dans de la bière (1), et l'on excitait la sueur chez le *patient*, soit au moyen d'un exercice violent, soit en l'accablant sous le poids des couvertures, soit en le plaçant pour quelque temps dans un four à cuire le pain, ce qui jettait ce malheureux dans un accablement extrême et lui causait de vives douleurs de cœur pendant plusieurs heures, et ce qui n'empêchait cependant pas de lui faire prendre le remède pendant neuf jours.

Le même médicament passait aussi pour très-efficace dans ces céphallagies épidémiques, dont ont parlé Avicenne (2) et Bertapaglia (3), et que les Saxons appellent *fiuren* ou *kadden*.

Paracelse (4), qui le premier paraît avoir introduit dans la langue des naturalistes et des médecins le mot *Méloë*, dit avoir guéri l'hydropisie par un médicament préparé avec la graine de raifort et les insectes dont nous parlons, et vante (5) aussi contre les cirons des mains et des pieds l'oppodeltoch fait avec eux et appliqué à l'extérieur, lequel du reste doit avoir une odeur agréable d'après ce que nous a appris le premier Michel Toxites (6), et ce que confirme tous les jours l'expé-

---

(1) Cette mixture était appelée, dans le pays, *Kadden tranck*.

(2) Lib. IV, Fœn. III, t. 2, c. 9.

(3) *Chirurgia*, etc. cap. *de Vapore*.

(4) *De Morbis tartareis*, lib. III, c. 6.

(5) *Lib. de Vitâ longâ*, c. 12.

(6) *Onomastica*, Argent. 1574, in-8°. Il dit que les Méloës écrasés ont une odeur très-suave.

rience. Agricola conseille le résultat de la distillation des Méloës ramassés avant le lever du soleil comme très-avantageux, sous la forme de lotions répétées trois ou quatre fois par jour, dans les cas de tumeur des paupières.

Au rapport du chimiste Glauber (1), la liqueur âcre, rendue par les Méloës quand on les touche, guérit les maladies chroniques et préserve de la néphrétique et de la goutte. Elle est aussi pour lui le remède du rhumatisme, et on l'emploie encore à cet usage en Suède (2).

Suivant Thomas Mouffet (3), les paysans des environs d'Heidelberg se servent avec succès de la même humeur dans le cas où ils sont tourmentés par des crevasses, des gerçures aux mains, et Gasp. Regler recommande le maceratum de cet insecte dans l'huile d'olives, comme très-efficace, en onctions, sur les bubons pestilentiels, les anthrax, les morsures des animaux enragés, préparation que conseillent aussi Arnault de Nobleville et Salerne contre la piqûre du scorpion (4).

L'avant dernière de ces indications therapeuthiques a été naguère l'objet de nouvelles recherches. On a, en effet, préconisé le proscarabée dans le traitement de la maladie la plus désespérante de toutes celles qui attaquent l'espèce humaine, l'hydrophobie rabienne, dont

---

(1) *Pharmacopœa spagyrica.* — Voyez aussi J. Wier, *de Vareno Morbo.*

(2) Dru Drury, *Illustrations of natural History*, t. 1, Lond 1770, in-4°, préface, p. viij.

(3) *Insectorum Theatrum*, lib. 1, c. 23.

(4) *L. c.* t. 1, p. 625.

il a été proposé comme le véritable spécifique. Ce remède appartenait comme secret à un paysan de la Silésie, lorsqu'en 1777, le roi de Prusse, Frédéric II, en fit l'acquisition, et ordonna au Conseil supérieur de Santé de Berlin d'en publier la recette (1). Dans toute l'Europe les papiers publics en parlèrent avec enthousiasme (2); personne ne parut se rappeler que Schroëder (3), Arnold Weickard (4), J. Wier (5), Sennert (6) et d'autres avaient déjà annoncé cette propriété dans le Méloë; aujourd'hui on semble avoir oublié de même le bienfait dont l'ordonnance d'un monarque philanthrope paraissait avoir gratifié le monde entier, et l'Europe en particulier : comme à l'ordinaire, le triomphe de l'humanité a été court ; les gens de bien s'étaient, à cet égard, bercés d'un fol espoir. Andry démontra dès les premiers temps de son apparition qu'un pareil remède était aussi dangereux et produisait des effets aussi funestes que les cantharides (7), et J. Georges Fréd. Henning, plus tard, fit connaître un exemple de mort causée par le Méloë (8).

C'est assez dire que, de notre temps, cet insecte est abandonné comme antilyssique et n'est que d'un usage fort peu étendu en thérapeutique.

---

(1) C. Traugott Schwartz, *de Hydrophobiâ ejusque specifico Meloë majali et Proscarabæo*, Halæ, 1783, in-8°.

(2) *Gazette de Santé*, 1777, n° 46.

(3) *Pharm.*, lib. v, c. 4.

(4) *Thesaurus pharmaceut. gal. chim.*

(5) *Ubi modò.*

(6) *Prax.*, lib. 1, part. 2, c. 16.

(7) *Recherches sur la Rage*, in-8°, Paris, 1780, p. 271.

(8) *Medicinische Fragmente*, etc. Zerbst, 1799; in-8°, p. 16.

Néanmoins, dans quelques cantons de l'Espagne, on remplace par les méloës les cantharides, avec lesquelles, parfois aussi, on se contente de les mêler.

Il est aussi une vertu qu'on ne saurait leur contester, c'est celle d'être un puissant diurétique et d'exciter les voies urinaires *more cantharidum*, au point même de déterminer l'hématurie (1), comme l'a observé Roësler (2), sur deux enfans qui, ayant été mordus d'un chien enragé, avaient pris chacun deux de ces insectes privés de leur tête.

On peut encore les employer comme épispastiques, et faire avec eux des vésicatoires d'une certaine activité.

Reynold Spielmann nous apprend, en outre, que les maréchaux d'Alsace se servent de leur infusum huileux pour cautériser les chairs fongueuses des ulcères chez les chevaux (3), et c'est, au rapport de Thomas Mouffet, un moyen que l'on mettait fort souvent jadis en usage en Angleterre.

On a fait aussi entrer dans quelques emplâtres et onguens, prétendus antiloïmiques, l'humeur onctueuse que fournissent leurs articulations (4).

Enfin, leur infusum huileux a été préconisé contre la piqûre des scorpions (5) et autres insectes venimeux par un grand nombre d'anciens médecins.

---

(1) Mouffet, *L. c.*, p. 163.

(2) *Ephem. Acad. Nat. Cur.*, Dec. 1, ann. 3, p. 302.

(3) *Dissertatio de Animal. nocivis Alsatiæ*, Argent., 1768, in-4°, p. 48.

(4) Arnault de Nobleville et Salerne, *l. c.*, p. 625.—Schroeder, *l. c.*—J. J. Manget, *Bibliotheca pharmac. med.*, *Coloniæ Allobrogum*, 1703, in-fol., t. II, p. 800.

(5) Idem, *ibidem*.

ARTICLE CCXXV.

§ Ier. *Du Merlan commun* (1) (Merlangus vulgaris, N.).

Allemand.... *Wittling, Gadden.*
Allemand.... *Whiting, Molemaar.*
Asellus minor alter, ALDROVANDI, *de Piscib.*, lib. III, c. 3, p. 287.
Merlanus, *Merlan*, RONDELET.
Merlangus, BELON.
Secunda Asellorum species, GESNER, *de Aquatilibus*, p. 99.
Asellus mollis, JONSTON.
Callarias imberbis, KLEIN.
Gadus merlangus. G. albus, maxillâ superiore longiore, LINNÆUS, *Syst. Nat.*, ed. Gmel., gen. 154, sp. 8.

---

§ II. *Du Merlan noir, Colin, Grélin* ou *Charbonnier*, (Merlangus carbonarius, N.).

Danois....... *Kollemader.*
Allemand.... *Kohler, Kohlmund.*
Anglais...... *Coal-fish, Colefish, Colfish.*
Colfish Anglorum, BELON, GESNER.
Asellus niger, CHARLETON, SCHONEVELDT, ALDROVANDI.

(1) Pl. XLII, fig. 1.

Gadus carbonarius. G. maxillâ inferiore, longiore, lineâ laterali rectâ, LINNÆUS, *ubi suprà*, n° 9.

---

§ III. *Du Merlan jaune*, *Lieu*, ou *Pollak* (Merlangus pollachius, N.).

Allemand.... *Pollack*, *Weisser*.
Anglais...... *Gree cod*, *Whiting pollack*.
Suédois...... *Lyrbleck*.
Gadus Pollachius. G. maxillâ inferiore longiore, lineâ laterali curvâ. LINNÆUS, *ubi suprà*, sp. 10.

---

§ IV. *Du Merlan vert* ou *Sey* (Merlangus virens, N.).

Suédois...... *Sey*, *Grasey*.
Gadus virens. G. dorso virescente, caudâ bifurcâ, LINNÆUS, *ubi suprà*, n° 7.

LORSQUE, suivant la rotation ordinaire des choses, les médecins viennent à céder la place aux cuisiniers, et qu'un pauvre malade, après avoir éprouvé combien la Nature est riche en produits corrosifs, veut mettre de nouveau en exercice le tact exquis, la sage capacité de ses tuniques digestives, le MERLAN semble devenir le sauveur de son être; tous, depuis le médecin, jusqu'aux parens, aux amis, aux voisins, s'accordent à lui en conseiller l'usage; et certes c'est un beau titre de re-

commandation pour qu'il soit question dans notre livre de ce poisson, au sujet duquel on pourrait d'ailleurs faire une épaisse compilation, si l'on avait le courage d'additionner toutes les vertus médicamenteuses et bromatologiques qu'on lui a attribuées, pourvu toutefois qu'on ne se laissât pas rebuter par les caprices de la brillante Gastronomie qui, jamais peut-être, ne tira d'une même cause des effets si contraires, et qui a fait du merlan une substitution toute en faveur de la prudente Convalescence.

Quoiqu'il en soit, le poisson dont nous avons à parler et qui appartient à la famille des auchénoptères, parmi les holobranches jugulaires ou les malacoptérygiens abdominaux, où, suivant M. G. Cuvier, il constitue le type d'un genre particulier, a été rangé par Artédi, Linnæus, de Lacépède, M. Duméril et la plupart des ichthyologistes dans le grand genre des Gades, et se reconnaît immédiatement à une série de caractères que nous allons avoir soin d'indiquer, malgré la facilité avec laquelle le vulgaire même sait appliquer son nom, distinguer sa forme extérieure, et faire de sa couleur le sujet d'une expression proverbiale des plus habituelles dans notre langue.

Tout le monde sait en effet que le Merlan ordinaire a le corps médiocrement allongé, lisse, revêtu d'écailles petites, molles, minces et arrondies ; que ses catopes, attachés sous la gorge et couverts d'une peau épaisse, sont aiguisés en pointe ; qu'il possède trois nageoires dorsales et deux nageoires anales, et que sa tête est alépidote.

Ses opercules, d'ailleurs, ne sont ni dentelées, ni rénelées ; sa bouche n'offre aucune trace de ces barbil-

lons qu'on retrouve dans plusieurs genres voisins, dans celui des mornes en particulier ; toutes ses nageoires sont molles ; la caudale est découpée en croissant ; les trous de ses branchies sont percés latéralement ; son museau est allongé ; sa bouche ample ; sa mâchoire supérieure un peu saillante et garnie, comme l'inférieure, de dents fines, aigues, isolées, inégales, de médiocre grandeur, disposées sur plusieurs rangs, et faisant la carde ; deux osselets arrondis, couverts d'aiguillons arment son palais, et quatre pointes crochues hérissent son palais, mais sa langue est lisse : sa ligne latérale, enfin, est droite, et son anus fort rapproché de la tête.

Le merlan, long de 6 à 18 pouces, offre, sur le ventre et les flancs la blancheur resplendissante de l'argent et de la nacre, et sur le dos, des nuances d'un vert plus ou moins foncé et olivâtre. Ses nageoires pectorales et caudale sont noirâtres ou grisâtres. Les premières de ces nageoires sont souvent marquées d'une tache noire à leur base.

Il a le foie bilobé, volumineux et de couleur blanchâtre ; sa vessie hydrostatique, visqueuse et longue, est simple et attachée à la colonne vertébrale.

Les ovaires de la femelle sont gorgés de très-petits œufs jaunâtres.

Le merlan habite l'Océan d'Europe en tirant vers le Nord (1), et fréquente spécialement la Manche et la Baltique. Il se nourrit de crabes, de mollusques, de vers, de jeunes poissons, comme les athérines, les anchois, les gobies, etc., et s'approche souvent des riva-

---

(1) Rondelet, *l. c.*, lib. ix, c. 9.

ges, ce qui fait qu'on le pêche pendant la plus grande partie de l'année, quoiqu'avec moins de succès pourtant dans certaines saisons que dans d'autres. Il abandonne, en effet, dit le comte de Lacépède, plus particulièrement la haute mer, à l'époque du frai non-seulement, mais encore lorsqu'il espère trouver vers la terre une nourriture plus abondante et un asile contre les gros animaux marins qui le poursuivent, et l'on sait généralement quelle influence ont les saisons sur ces diverses circonstances. Voilà pourquoi, pour aller à sa recherche, on préfère, sur certaines côtes de France, les mois de janvier et de février, tandis qu'on choisit ceux de l'été sur plusieurs de celles de la Hollande et de l'Angleterre, où, du reste, il se montre parfois en telle quantité, que les troupes qu'il forme peuvent occuper un espace long de trois milles, et large d'un mille et demi.

On trouve plusieurs variétés fort distinctes de merlans, suivant l'époque de l'année où on prend ces poissons, les parages qu'ils fréquentent et les eaux qu'ils habitent. Noël de la Morinière a observé, par exemple, qu'il existe une notable différence entre les merlans que l'on tire des fonds voisins d'Yport et des Dalles, près de Fécamp, et ceux dont on s'empare depuis la pointe de l'Ailly jusqu'au Tréport et au delà, quoique toujours sur la côte de Normandie. Les premiers sont plus courts, ils ont le ventre plus gros, la tête plus volumineuse, le museau moins aigu, la nageoire de la queue d'une teinte plus foncée, la chair plus ferme. Il paraît aussi que dans les profondeurs de la mer de Nice on trouve un poisson qui a la plus grande analogie avec le merlan

de l'Océan, et qui, selon M. Risso, pourrait bien n'en être également qu'une variété.

La pêche du merlan est très-lucrative sur les côtes septentrionales de l'Europe, principalement autour de l'Angleterre et de la Hollande, et à Dunkerque, en France; l'on y procède, soit à la ligne de fond, soit avec la drège ou quelque autre filet.

Lorsqu'on se décide pour le premier de ces moyens, on ne tend pas moins d'une vingtaine de lignes longues chacune de plus de 300 pieds et garnies, chacune aussi, d'environ 200 hameçons, amorcés de vers, de petits poissons et surtout de morceaux de hareng. Pendant presque toute l'année, il fréquente nos côtes; mais le moment le plus favorable pour aller à sa recherche est l'entrée de l'hiver, après que les harengs ont déposé leurs œufs, dont il paraît détruire une grande quantité. Alors, en effet, il est plus gros et plus gras (1), tandis que, dans le temps où il fraie lui-même, il devient maigre et n'offre plus qu'une chair mollasse : c'est ce qui arrive en particulier depuis la fin de décembre jusqu'au commencement de février (2).

Un avantage marqué qu'a, d'ailleurs, ce poisson pour les pêcheurs, c'est qu'il se conserve fort bien et peut être envoyé à des distances prodigieuses de la mer.

Excepté à la dernière époque que nous venons de signaler, la chair du merlan, écailleuse, blanche, ferme, est des plus agréables au goût, soit qu'on la mange frite

---

(1) Ce fait conste de la correspondance de Noël de la Morinière avec de Lacépède.

(2) Linnæus, *ubi suprà*.

ou cuite sur le gril, soit qu'on la serve avec diverses sauces. Très-délicate, légère, tendre, des plus faciles à digérer (1), elle a fait dire autrefois proverbialement que *merlans mangéz ne poisent non plus dans l'estomac que penduz à la ceinture* (2), et qu'elle était une *vraie nourriture de postillon* (3), puisqu'elle n'empêchait pas de courir : bien moins substantielle, bien moins propre à introduire dans l'économie des principes réparateurs, que celle des mammifères et des oiseaux, elle ne saurait nourrir les individus occupés à des travaux pénibles; elle convient donc plus particulièrement aux habitans aisés des villes, qui mènent une vie sédentaire et qui ont besoin de satisfaire leur sensualité plutôt que leur appétit. Néanmoins, à Paris, du temps de Champier, le merlan était un poisson méprisé et abandonné au peuple, ce que confirme P. Gontier, qui écrivait en 1668 (4), et dit de ce genre de nourriture : *eruditis palatis non admodùm placet.*

Avec les lignes de fond dont nous avons parlé, on prend des merlans quelquefois si abondamment, sur les côtes d'Angleterre en particulier, qu'on ne peut point consommer frais tout le produit de la pêche, en sorte qu'on est obligé d'en saler ou d'en faire sécher une grande partie, ce que l'on pratique également du côté

---

(1) Tous les médecins, tous les auteurs sont d'accord sur ce point, au sujet duquel on peut consulter L. Lémery, *Traité des Alimens*, Paris, 1755, in-12, tom. II, 273.

(2) Ce proverbe a été conservé par Rondelet.

(3) *Voyez* Richelet.

(4) *Exercitat. hygiast.*, etc., Lugd., 1668, in-4°, lib. XII, c. 9, p. 389.

d'Ostende, de Bruges et de Gand. Par suite de cette opération cependant, il faut l'avouer, les merlans perdent beaucoup de leur saveur fine et des autres qualités qui les font généralement rechercher. Aussi, dans la plupart des contrées où le Commerce les fait parvenir ainsi préparés, les abandonne-t-on à la classe indigente, si ce n'est pourtant en Allemagne, où, du temps de Willughby, ce mets passait pour fort délicat, quand on en avait relevé la saveur avec du curcuma. Les Polonais et les Flamands paraissent avoir été dans le même cas. L'ichthyologiste anglais s'autorise en cela du témoignage du docteur Tancrède Robinson.

Le crâne des merlans, comme celui des autres poissons en général, offre des concrétions auditives fort développées. Ici ce sont de petits calculs d'une extrême dureté, d'une blancheur éblouissante, plus longs que larges, pointus par un bout, obtus par l'autre, lisses, polis, fragiles et faciles à pulvériser. On en administrait naguère la poudre comme apéritive, antinéphrétique, lithontriptique, absorbante, etc. Cette dernière propriété est la seule qu'on puisse raisonnablement lui attribuer : elle la partage avec la craie, le marbre, les coquilles d'huîtres, les prétendus yeux d'écrevisse, la magnésie, et l'on peut se procurer assez facilement la plupart de ces substances pour avoir le droit de se passer d'un médicament inutile. On donnait cette poudre à une dose qui variait de douze grains à un demi-gros.

Le Merlan noir, qu'on appelle encore *Colin*, *Charbonnier*, *Grélin*, *Morue noire*, a la nageoire caudale fourchue, la mâchoire inférieure plus avancée que la supérieure; la ligne latérale presque droite; la tête étroite; l'ouverture de la bouche petite; le museau

pointu ; les écailles ovales ; les catopes fort peu étendus ; les nageoires dorsales au nombre de trois et molles ainsi que les deux nageoires anales.

Pendant sa jeunesse, il est d'une teinte olivâtre qui se change en noir chez l'adulte, et qui se prolonge jusque dans la cavité de la bouche. Sa ligne latérale est blanche ; ses opercules sont nacrées, et sa langue brille de l'éclat de l'argent.

Il parvient à la taille d'environ trois pieds.

On le trouve dans l'Océan d'Europe, et, dit-on, aussi dans la mer Pacifique.

Vers le mois de février et de mars, il s'approche des côtes d'Angleterre pour y déposer des œufs du volume et de la couleur des grains de millet. On pêche dans l'été suivant, et en abondance, les jeunes poissons qui sortent de ces œufs et qui croissent assez rapidement.

Le merlan noir adulte est, du reste, pris lui-même en grande quantité pendant presque toute l'année, mais surtout en été, soit avec des filets de diverses espèces, soit à la ligne amorcée de sprat ou de peau d'anguille.

Suivant M. Risso (1), on trouve le merlan noir dans la mer Méditerranée, mais il y est fort rare, quoi qu'on le voie quelquefois dans le marché de Nice. Au reste, Audierne et l'île des Saints sont, sur les côtes de France, à peu près les seuls lieux où l'on fasse une pêche consacrée uniquement à ce poisson. On met en mer, à cette intention, de petits bateaux de trois ou quatre tonneaux, montés de sept ou huit hommes, et munis de lignes analogues à celles qui sont en usage pour la morue, mais plus petites et amorcées d'une sardine ou de quelque

---

(1) *Ichthyologie de Nice*, Paris, 1810 in-8°, page 113.

menuisaille. On peut d'ailleurs encore faire cette pêche avec des verveux, des guideaux, des trémaux, des demi-folles et divers autres filets.

Lorsque la morue est abondante près des côtes du Nord, on y recherche fort peu les merlans noirs; dans le cas contraire, on y procède à la salaison de ces poissons, que cette préparation rend difficiles à distinguer de la morue, et qui sont, pour la Bretagne, l'objet d'une exportation assez considérable par la voie de Bordeaux.

Le merlan noir a une chair délicate tant qu'il est jeune; quand il a un an et plus, il devient dur et coriace, et n'a jamais une aussi bonne saveur que la morue (1). Les Islandais n'en font aucun cas, à cause de la grande quantité de merlans communs qui fréquentent leurs rivages, et en Norwége, les pauvres seuls mangent sa chair; mais, dans ce dernier pays, on tire de l'huile de son foie. Il paraît aussi que sa vésicule natatoire peut servir à la fabrication d'une ichthyocolle de bonne qualité, d'où lui vient peut-être le nom anglais de *Coal-fish* (2).

Le Merlan jaune ou Pollak a, de même que les précédens, trois nageoires dorsales et deux nageoires anales; sa bouche est dépourvue de barbillons; sa nageoire caudale fourchue; sa mâchoire inférieure plus avancée que la supérieure; sa ligne latérale, très-courte.

Ce poisson, dont la taille varie de 18 pouces à 3 pieds, est d'un brun noirâtre sur le dos; son ventre est

---

(1) *Augusto deliciosus*, *cæterum vix esculentus*, a dit Linnæus, *ubi suprà*.

(2) Aldrovandi, *de Piscibus*, lib. iii, c. 7, p. 289, d'après Belon, auquel on doit une figure sans tête de ce poisson, parce que c'est dans cet état qu'on l'apporte en Angleterre.

argenté et pointillé de brun sur un fond clair. L'iris de ses yeux est jaune avec des points noirs; chacune de ses écailles est petite, molle, mince, ovale et liserée de jaune; ses nageoires pectorales sont jaunâtres, et ses catopes dorés; ses nageoires anales sont olivâtres et pointillées de noir (1).

Il vit en grandes troupes dans l'océan Atlantique et dans les mers septentrionales de l'Europe (2), cherchant surtout les parages habituellement battus de la tempête sur les côtes de la Norwége et du nord de l'Angleterre. On le trouve par fois aussi dans la Méditerranée, en hiver; dans la Baltique, près de Lubeck, et dans la mer du Nord, près de Heiligeland (3); mais il n'y paraît jamais rassemblé en troupes, et chaque individu y vit isolément. Enfin, il fréquente certains rivages occidentaux de la France.

Il se tient plus volontiers à la surface de l'eau que dans les asiles profonds de l'Océan; il aime à se nourrir de l'ammodyte appât, dont nous avons parlé dans notre premier volume, et qu'il va chercher dans le sable des rivages.

Sa pêche ne diffère en rien de celle du colin. Sa chair, meilleure et plus ferme que celle de ce dernier, est cependant inférieure à la chair du merlan ordinaire. On la recherche surtout au printemps; et, quand elle est bien fraîche, elle est fort bonne cuite sur le gril, frite, ou apprêtée *en matelote*.

---

(1) *Beskrefning pa en Fisk, kallad Leblerking.* (Vetensk. Acad. Handling. 1767, p. 245.)

(2) *Naturgeschichte des gelben Kohlmauls.* (Schrif. der Berlin. Ges. Naturf. Fr. 4 B., p. 147.)

(3) Bloch, *l. c.*, verbo : lieu.

Le Merlan vert ressemble beaucoup au pollak, avec lequel il a même été confondu quelquefois. Il a comme lui trois nageoires dorsales, deux nageoires anales, une nageoire caudale fourchue, mais ses mâchoires sont également avancées; sa ligne latérale est droite et son dos est verdâtre.

Sa taille est d'environ deux pieds.

On le rencontre très-fréquemment pendant toute l'année sur les côtes de Norwége, et là il est l'objet d'un commerce assez étendu et d'une pêche active. Il paraît aussi, d'après les observations de M. Risso, qu'il parcourt en troupes nombreuses, au printemps, les rivages des Alpes maritimes, où l'on en fait, à cette époque, une pêche abondante, et où on le nomme *poutassau-verou*.

Ce que nous avons dit des qualités bromatologiques du merlan ordinaire s'applique entièrement à ces dernières espèces.

ARTICLE CCXXVI.

Du Merle commun (*Turdus Merula*, Linnæus.)

Grec . . . . Κόττυφος, Κίχλη, Κόσσυφος, Κόψυχος, Κόσσιφος.
Grec moderne. Κόζιφος, Κότζιφὸς.
Latin. . . . . *Merula*, *Merulus*, *Nigretum*, *Merula vulgaris*, et en basse latinité, par corruption, *Cosefos* ou *Cossifos* (Sylvaticus), *Fastozos*, *Cokoilos* (Albert Groot.)
Italien. . . . . . . *Merlo*.
Espagnol. . . . . *Mierla*.
Portugais. . . . . *Melroa*.
Bas-allemand. . *Merl*; allemand, *Amsel*.
Flamand . . . . . *Merlaer*, *Meerel*.
Anglais . . . . . . *Black-bird*.
Turdus Merula. T. ater, rostro palpebrisque fulvis, Linnæus, *Syst. Nat.* ed. Gmel., gen. 107, sp. 22.

Lorsque, rassasiés des plaisirs bruyans de nos cités, des joies factices de nos salons, du tumulte inséparable de la vie citadine, nous allons respirer l'air pur des champs, fouler aux pieds la pelouse de nos bois, errer dans les sentiers de nos prairies, et que les oiseaux semblent ajouter à notre douce satisfaction en chantant l'hymne de la Nature, nous ne sommes guère portés à

penser que ce Merle, qui nous réjouit par ses gais sifflemens, a tout à la fois des droits pour briller sur les tables de nos gastronomes, et pourrir ignoré dans les magasins obscurs de quelque antique officine de pharmacien, peut contribuer à nous nourrir et trouve des admirateurs de ses vertus médicamenteuses.

Tel est pourtant le cas dans lequel se trouve cet oiseau de l'ordre des Passereaux et de la famille des Crénirostres, reconnaissable d'ailleurs à une foule de caractères frappans.

Nous allons rapidement passer ceux-ci en revue.

Les pieds du Merle, noirs, à talon et à plante jaunes, surmontés de tarses d'une longueur médiocre, n'ont en arrière qu'un seul doigt, et en présentent en devant trois, dont les deux externes sont réunis en partie. Son bec, d'un jaune safrané, aussi large que haut à la base, comprimé et arqué, ne fait point le crochet par la pointe, dont les côtés offrent chacun une échancrure. La membrane qui tapisse le dedans de sa bouche est jaune, de même que le bord de ses paupières.

Il pèse lui-même de trois à cinq onces et a, de longueur, depuis le bout du bec jusqu'à l'extrémité de la queue, dix à onze pouces : il offre quatorze pouces de vol.

Le merle mâle adulte est encore plus noir que le corbeau ; sa robe offre une teinte plus décidée, plus uniforme, moins coupée par des reflets.

La femelle, d'un noir moins intense, offre quelques nuances de brun et de grisâtre.

Les merles se nourrissent de baies (1), de fruits, de

(1) On assure que les petites baies des pommes de grenade les em-

chenilles et d'insectes, surtout de sauterelles, et ont des habitudes assez solitaires. Ils paraissent ne point émigrer (1) et ne font, en hiver, que choisir dans la contrée qu'ils habitent, c'est-à-dire, dans toute l'Europe et l'Asie tempérée, l'asile qui leur convient le mieux pendant les mois rigoureux de la mauvaise saison. C'est ordinairement un bois épais, du sein duquel sourdent des eaux chaudes, et peuplé d'arbres toujours verts, comme les picéas, les sapins, les lauriers, les myrtes, les cyprès et surtout les genévriers dont ils contribuent à disséminer les graines (2). Ils recherchent aussi ceux où l'on voit des peupliers dont le tronc est entouré de lierre, à ce que dit Oppien.

Jamais ces oiseaux ne se réunissent en troupes à la maniere des grives; ils sont inquiets, peureux et passent pour être très-fins, ce qui tient plutôt à l'acuité de leur vue perçante qu'au développement d'un caractère rusé. On vient en effet facilement à bout de les apprivoiser et même de leur apprendre certains airs plus ou moins difficiles (3), et de leur enseigner à contrefaire la voix hu-

---

poisonnent comme les grives. Cette opinion remonte à Ælien (*l. c.* Βιϐλ. ιδ' κέφ. μϛ')

(1) GUENEAU DE MONTBEILLARD, *Hist. nat. des Ois.*, article du MERLE. — DUMONT, *Dictionn. des Sciences nat.*, tom. XXX, p. 130. — *Merulæ aliquandò in angustis montium locis latere consueverunt*, GEORG. AGRICOLA.

(2) LINNÆUS, *ubi suprà* : outre les fruits du myrte, du laurier, du cyprès, du pin, du lierre, le merle recherche aussi ceux des sorbiers, des cormiers, des sureaux, etc.

(3) .... *Et merulus modulans tam pulchris concinit odit :*
Nocte ruente tamen carmina nulla canit.

Autor PHILOMELÆ.

maine (1), quoique leur voix propre soit un sifflement éclatant (2).

Ils entrent de bonne heure en amour et commencent aussitôt à chanter, ce qu'ils font bien avant dans la belle saison, surtout le soir et le matin et plus particulièrement lorsque le ciel est sombre. L'hiver ils sont muets.

Leur première ponte a lieu sur la fin de l'hiver, et est de cinq ou six œufs d'un vert bleuâtre avec des taches de rouille peu distinctes, mais nombreuses (3). Cette première ponte réussit rarement (4), parce que presque toujours elle a lieu avant la fin des froids, c'est-à-dire dans le mois de mars et quelquefois même à la fin de février. Mais elle est bientôt suivie d'une seconde, laquelle ne se trouve plus être que de quatre ou cinq œufs.

Ils font leur nid en fort peu de temps, le mâle aidant la femelle, et ils le placent près de la lisière des bois, dans des buissons ou sur des arbres peu élevés. Ce nid est fabriqué en dehors, de mousse et de terre détrempée, et matelassé en dedans de petites racines et d'herbes sèches (5); un petit trou est percé à sa partie la plus dé-

---

(1) Olina, *Ucceliera*, p. 29. — Philostrate, *Vita Apollonii*, lib. vii. — Gesner, *de Avibus*, p. 606.

(2) Le chant du merle doit plaire assez généralement puisqu'anciennement cet oiseau *diceretur* MEDULA, *quia mirabiles vocis modulos reddit.*

(3) William Lewin, *The Birds of Great-Britain, with their Eggs accurately figured*, London 1789-1794, in-4°, tab. 14, n° 2. — Conte Giuseppe Zinanni *Delle Uova e dei Nidi degli Uccelli*, Venez., 1737, in-4°, p. 39, ab. v, fig. 22.

(4) Gesner (*De avibus*, lib. iii, p. 605) a déjà noté ce fait.

(5) G. Zinanni, Gueneau de Montbeillard, Ch. Dumont, Linnæus, *l. c.* — On trouve une bonne figure de ce nid dans les *Nederlandsche Vogelen* de Corn Nozeman et de Christian Sepp, pl. 10.

clive, pour que l'eau de la pluie ne soit point retenue par l'argile qui entre dans sa construction (1).

Les merles partagent avec les becfigues, les grives, les ortolans, les cailles, les bécasses, les faisans, l'honneur de paraître sur la table du riche, à côté des poissons les plus rares, des coquillages les plus exquis, des fruits les plus parfumés.

Ce que nous avons dit naguère (2) des qualités qui distinguent la chair des grives, et des soins que les gastronomes mettent en usage pour les perfectionner, nous dispensera d'entrer dans de grands détails au sujet de l'histoire bromatologique du merle. Ainsi qu'ils le faisaient pour ces oiseaux, en effet, les anciens Romains (3) engraissaient des merles dans des volières, et suivaient la même marche pour leur éducation. Celle-ci achevée, ils faisaient à peu près le même cas des merles et des grives, trouvant à leur chair la même saveur, le même fumet, la même consistance (4), mettant le même soin à la faire cuire, à l'assaisonner (5).

Aujourd'hui, dans nos contrées civilisées, on ne mange plus guère que les merles pris à la chasse ou dans des piéges, particulièrement vers la saison des vendanges, époque où ils se repaissent de raisin, et où leur chair a plus de délicatesse. En hiver, ils sont réduits à ne vivre que de baies de genièvre, de graines de lierre

---

(1) C. Nozeman, *ubi modò*, p. 17.

(2) Voyez tome v, p. 128.

(3) N. Varro, *de Re rust.*, lib. iii.

(4) ..... *Tunc pectore adusto*
Vidimus et Merulas poni et sine clune Palumbes.
Horat., serm. 2.

(5) Apicius, lib. ix, c. 9.

ou d'autres fruits semblables, et alors elle devient amère et sèche. On préfère, au reste, constamment celle des individus qui ont pu se rassasier d'olives et de baies de myrte (1).

On recommande aussi de les choisir jeunes (2); car les vieux individus sont durs et de difficile digestion. Dans leur premier âge, ils sont gras, et méritent l'éloge qu'en font Galien (3), les Auteurs de l'École de Salerne (4), L. Lémery (5) et son annotateur Bruhier; plus tard, ils restent maigres et coriaces, ce qui fait qu'on doit leur préférer le pigeon, les grives, le poulet, la perdrix, et beaucoup d'autres oiseaux, sans que cela tienne à leur genre de nourriture, comme l'ont prétendu naguère les deux Juifs rédacteurs du Tacuin, publié sous le nom d'Elluchasis Helimithar, et comme l'a en partie répété, d'après eux, Mich. Savonarola.

Ainsi que l'avait noté Celse, la chair du merle resserre le ventre (6); mais nous comprenons difficilement ce que signifie la *température chaude et sèche, à la fin du premier degré*, que lui attribue Jesu, fils d'Haly. Ainsi encore que celle de la grive, elle est souvent de difficile digestion et nourrit peu, sans cependant, pour cela, engendrer la mélancolie, comme le veulent Pla-

---

(1) Gueneau de Montbeillard, *Hist. nat. du Merle.*

(2) Arnault de Villeneuve avait déjà donné ce précepte.

Voyez aussi à ce sujet L. Nunnez, *de Re cibariâ*, lib. III, c. 30, p. 257; L. Lémeri, *Traité des Alimens*, Paris, 1755, in-12, tome II, p. 170; Melchior Sebizius, *de Alimentorum facultat.*, Argent., 1650, in-4°, p. 866.

(3) Περὶ ευχυμιας ϗ κακοχυμιας τροφῶν, κεφ. γ.

(4) *De conservandâ bonâ valetudine*, c. 29.

(5) *Ubi suprà.*

(6) *De Medicinâ*, lib. II, c. 30

tina (1) et Gontier (2), contradictoirement à Rhazès et à J. B. Porta (3), convenir plus que toute autre dans les temps de peste, suivant l'opinion d'Aless. Benedetti (4), et se recommander aux individus de tous les âges et de tous les tempéramens, en vertu de la grande quantité de sel volatil et d'huile que lui ont accordée Arnault de Nobleville et Salerne (5), L. Lémery et J. J. Bruhier (6).

Rappelons, en terminant, mais seulement *pour mémoire*, que le Merle a eu quelque réputation en thérapeutique, et que les médecins, tout en en défendant l'usage aux hémorrhoïdaires (7), l'ont préconisé contre la dysenterie (8), surtout si on a eu la précaution de le faire cuire avec des fruits de myrte, suivant le précepte de Pline (9). On a aussi vanté sa chair contre les coliques (10), sa fiente, dissoute dans le vinaigre, comme un excellent cosmétique pour dissiper les taches de la peau (11), et le maceratum huileux de tout son corps contre l'opisthotonos et la sciatique (12).

---

(1) *De tuendâ valetudine*, lib. v.

(2) *Exercit. hygiast.*, lib. xi, c. 18, p. 337.

(3) *Phyt.*, lib. iii, c. 11.

(4) *De pestilenti febre*, etc., Basileæ, 1531, in-12.

(5) *Suite de la Matière méd. de Geoffroy*, Paris, 1756, in-12, tome iii, p. 335 et 336.

(6) *L. c.*, p. 171 et 172.

(7) Arnault de Nobleville et Salerne, *l. c.*—Arnauld de Villeneuve, *l. c.* — Gesner, *de Avibus*, p. 605.

(8) Arnault de Nobleville et Salerne, Gesner, L. Lémery, *l. c.*; G. Vanden Bossche, *Hist. med. animalium*, lib. 1, c. 51, p. 133.

(9) Lib. xxx, c. 7.

(10) Marcellus, *de Medicamentis Liber*, c. 27.

(11) Arnault de Nobleville et Salerne, *l. c.*, p. 337.

(12) Kyranides. — Vanden Bosche, Gesner, *l. c.*

ARTICLE CCXXVII.

Du Miel, Mel des Latins.

Grec	Μέλι.
Arabe	*Hel*, *Han*.
Italien	*Mele*.
Espagnol	*Miel*.
Anglais	*Honey*, *Honny*.
Allemand	*Honig*.
Hollandais . . .	*Honichzeem*.

Avant de passer à l'histoire médicale du Miel, cette rosée céleste, d'une si haute importance dans la série des substances dont le thérapeutiste invoque la puissance lors des nobles efforts qu'il fait pour soulager les maux de nos semblables, l'ordre que nous avons suivi jusqu'à présent voudrait que nous fissions celle de la Merluche et de la Mésange; mais, malgré les éloges qu'on a pu donner à l'une et à l'autre, leurs usages hygiéniques, leurs vertus médicamenteuses, sont trop restreintes pour que nous osions consacrer à ces animaux des articles spéciaux.

Nous n'en dirons donc ici que quelques mots : le tableau complet d'une science n'admet point de lacunes, et exige au moins l'esquisse indicative des objets les moins saillans qui se rattachent à elle.

La Merluche, qu'on appelle aussi Merlus, est un poisson qui constitue aujourd'hui le type d'un sous-

genre dans le grand genre des gades de Linnæus (1) et des autres ichthyologistes (2), et qui, par conséquent, appartient à la famille des auchénoptères, parmi les holobranches jugulaires.

La merluche a le corps médiocrement allongé et lisse; les catopes implantés sous la gorge, couverts d'une peau épaisse, et aiguisés en pointe; deux nageoires dorsales; une seule nageoire anale; les écailles molles et petites; les yeux latéraux, la bouche non garnie de barbillons; les opercules des ouïes non dentelées; la tête alépidote; les mâchoires et le devant du vomer armés de dents pointues, inégales, de médiocre grandeur, disposées sur plusieurs rangs, et faisant la carde; les trous des branchies latéraux.

Sa nageoire caudale est rectiligne; sa mâchoire inférieure paraît plus avancée que la supérieure, et l'ouverture de sa bouche est grande. La première de ses deux nageoires dorsales est pointue.

Son ventre est argenté et son dos est d'un grisâtre nébuleux.

Elle atteint souvent la taille de trois pieds et peut peser jusqu'à vingt livres. Son foie est gros et d'un jaune pâle.

Ce poisson, très-vorace, marchant en troupes nombreuses, poursuivant avec acharnement les harengs et les maquereaux (3), est pris en égale abondance dans l'Océan atlantique et dans la Méditerranée, où les Proven-

---

(1) *Syst. Nat.*, ed. Gmel., gen. 154, sp. 11.

(2) Brunnich, Daubenton, Bonnaterre, Lacépède, Artédi, Duméril, etc.

(3) Suivant Rondelet et Belon, le nom de merluche signifie *brochet de mer*, et vient de *maris lucius*.

çaux lui donnent le nom de *merlan*. Il est si commun dans la baie de Galloway, que, d'après le nom que les Anglais donnent à cet animal, la baie dont il s'agit est, dans quelques anciennes cartes, appelée la *baie des Hakes*.

Il n'est pas moins multiplié dans les parages de Pensance, au duché de Cornouailles et sur le banc de Nymphen, près des côtes de Watherfort. Depuis le combat naval de 1759, il fréquente habituellement les environs de Belle-Isle, où on ne le voyait point ordinairement, au moins suivant les observations du vicomte de Querhoent.

La merluche est l'objet d'une pêche très-abondante et peu pénible, et à laquelle on procède comme pour celle du merlan à peu près.

Sa chair, blanche, feuilletée et d'une saveur agréable, a les plus grands rapports avec celles de ce dernier poisson et de la morue; elle est fort estimée dans certaines contrées, et peut remplacer celle du merlan, dont elle a toutes les propriétés. Les Anciens qui, comme Aristote (1), Oppien (2), Ælien (3) et Pline (4), connaissaient fort bien la merluche, qu'ils appelaient ονος et *asellus*, c'est-à-dire *ânon*, faisaient de cette chair un cas tout particulier, la plaçant au premier rang après celle de l'esturgeon (5), et prisaient le foie de notre poisson presque autant que celui du surmulet (6). Galien (7),

---

(1) *Hist. des Animaux*, livres VIII, c. 15, et IX, ch. 37.
(2) *Halieuticon*, lib. I.
(3) *L. c.*, liv. 6, ch. 30.
(4) *L. c*, lib. IX, c. 16 et 17.
(5) Idem, ibidem.
(6) GONTIER, *l. c.*, lib. XII, c. 9.
(7) Πέρὶ τροφῶν δυναμεως. Βιβλ, λ'.

tout en n'ignorant pas que, dans certains fonds, la chair de la merluche devenait molle et gluante, et acquérait une mauvaise saveur, la recommandait généralement comme nutritive, tendre, de facile digestion et à l'égal de celle des poissons saxatiles, ce qu'avait dit à peu près Xénocrate (1), et ce qu'ont répété quelques autres auteurs, qui ont vanté l'excellence de ce poisson, souvent désigné par eux sous les noms mal définis de βακχος, ὀνίσκος, σκιας, *callarias*, *bacchus*, *callarias minor*, etc., et dont on faisait beaucoup de cas, surtout quand il avait été pris à Pessinus, en Galatie, aujourd'hui Nalikan, en Anatolie (2).

Dans les pays où l'on prend des merluches en abondance, surtout vers le Nord, on les sale et on les sèche, afin de les envoyer au loin. On suit pour cela les mêmes procédés que pour la préparation des morues, procédés que nous aurons soin de faire connaître en leur lieu (3). Les Anglais, qui méprisent la merluche, se livrent spécialement à ce genre de commerce, et le font surtout avec l'Espagne par le port de Bilbao.

Au reste, tout ce que bientôt nous dirons de la morue fraîche et de la morue salée est parfaitement applicable à la merluche, et nous prions le lecteur curieux de détails bromatologiques et hygiéniques d'avoir recours à cet endroit de notre livre. Nous ne saurions cependant oublier ici de rappeler qu'autrefois on a préconisé ce

(1) Περι της απο ενυδρῶν τροφης, Neapoli, 1794, in-8°, p. 49

(2) M. Terent. Varro, περὶ ἐδεσμάτων.

(3) Salées et séchées, les morues et les merluches prennent indistinctement dans le commerce le nom de *stockfisch*, c'est-à-dire en allemand *poisson-bâton*, et cela, assure-t-on, parce que, pour leur dessiccation, on les étend sur des bâtons.

poisson μαλακοσάρκος, ou à *chair tendre et juteuse*, contre les maladies causées par la chaleur et la rigidité de la fibre (1), contre l'hectisie (2), dans la dernière période de la pleurésie (3), et cela parce qu'il fournit un aliment tenant le milieu entre les *atténuans et les incrassans* (4).

Quant à la Mésange, ce que le médecin a interêt de connaître dans son histoire se borne aux seuls faits suivans.

C'est un oiseau indigène, de l'ordre des passereaux et de la famille des subulirostres, reconnaissable à son bec menu, court, mince, flexible, conique, droit, pointu, non échancré, étroit et arrondi à sa base, n'égalant en longueur que le quart de la tête à peu près, et garni de petits poils vers sa racine; à sa queue alongée; à ses pieds forts et garnis de trois doigts en avant et d'un en arrière; à ses doigts externes réunis jusqu'aux ongles, comme dans les Manakins; à ses tarses courts; à ses narines arrondies et cachées sous de petites plumes roides, dirigées en avant; à sa langue coupée carrément et terminée par quatre filets cartilagineux; à ses ongles effilés, celui du pouce étant plus fort et plus courbé que les autres.

La Mésange porte différens noms dans les écrits des ornithologistes; et, depuis Aristote, qui l'a appelée Αἰγιθάλος (5), et Pline, qui la désignait par le mot *parra* (6), on lui a successivement appliqué les dénomina-

(1) ΓΑΛΗΝΟΣ, Θεραπευτικης Μεθοδȣ, βιϐλ. ογδοον, κεφ. ϛ'.
(2) *Ibidem*, βιϐλ. εϐδομον, κεφ. ςΓ'.
(3) ΓΑΛΗΝΟΣ, Ιπποκρατους περι διαιτης οξεων υπομνημα Α', ρησις κστ'.
(4) Περι ευχυμιας κ' κακοχυμιας τροφων, κεφ. γ'.
(5) Πέρὶ ζωῶν Ἱστοριας, βιϐλ. ὄγδοον, κεφ. γ'.
(6) *L. c.*, lib. x, c. 33.

tions de *parus* (1), *parix*, *mesanga* (2), *parus spizites*, *fringillago* (3), *parus carbonarius* (4), jusqu'au moment où, fixant la nomenclature ornithologique, l'immortel professeur d'Upsal en a fait son *parus major* (5), inscrit par Latham dans son Système d'ornithologie (6), et reproduit par tous les Modernes.

Cet oiseau, qui est d'ailleurs le *spiegel-meiss* ou le *kolmeiss* des Allemands, le *maienze* des Savoyards, le *great-tit-mousse* des Anglais (7), le *spernuzzola* (8), le *cincinpotola*, le *parussola* des Italiens, le *tintilaum* des Portugais, et que, dans nos provinces, le peuple connaît sous les appellations vulgaires de *charbonnière*, *marenge*, *serrurier*, *mésingle*, *lardère*, *nonnette*, *arderelle*, *cendrille*, *croque-abeilles*, *pinsonnière*, *moinoton*, *serrefine*, a environ cinq pouces et demi à six pouces de longueur, huit pouces et demi de vol, et pèse près d'une once. Sa tête, sa gorge et le devant de son cou sont d'un noir satiné ; une raie également noire s'étend longitudinalement sur le milieu de sa poitrine et de son ventre, et se termine aux plumes anales, qui sont blanches, de même qu'une tache presque triangulaire qui occupe le milieu de la région des tempes ; son crou-

---

(1) Sam. Dale, *Pharmacologia*, etc., Lond., 1693, in-12. — Lémery, *Dict. des Drogues simples*, éd. cit., p. 658.

(2) Dans les auteurs de la basse latinité.

(3) P. Belon, *Nat. des Oys.*, etc., p. 367.

(4) Schwenckfield, *Aviar. Siles.*, p. 318.

(5) *Parus major, P. capite nigro, temporibus albis, nuchâ luteâ.* — *Syst. Nat.*, ed. Gmel., g. 116, sp. 3.

(6) Gen. 45, sp. 1.

(7) Willughby, *Ornith.*, p. 174.

(8) Giovanni Pietro Olina, *Ucceliera, overo Discorso della natura*, etc., Roma, 1684, in-4°, p. 20.

pion et les couvertures de ses ailes sont d'un cendré bleu, tandis que son dos est d'un vert olivâtre; sa queue, longue de deux pouces et demi, un peu fourchue, noire intérieurement, est d'un cendré azuré en dehors, avec la penne extérieure à moitié blanche; un jaune tendre colore le dessous de son corps; son bec est noir et ses pieds réflètent la teinte du plomb.

Le noir brillant et lustré qui règne sur sa tête, et qui, devant et derrière, descend à moitié du cou, représente une sorte de capuchon, et c'est de là que lui viennent les noms de *nonnette* et de *moinoton*.

La femelle et les jeunes individus diffèrent du mâle adulte, en ce que chez eux le jaune est plus pâle, le noir moins lustré, et la bande noire du dessous du corps moins large.

Les mésanges charbonnières, les seules dont nous ayons à parler dans un genre nombreux en espèces, et auxquelles se rapportent tous les caractères précédemment tracés, préfèrent les contrées tempérées ou froides aux pays chauds. Elles fréquentent la France pendant toute l'année; mais comme il y en a qui passent l'été dans les hautes montagnes, et que, d'un autre côté, celles du Nord se retirent en automne vers les zones moins rigoureuses, c'est pendant cette saison qu'elles sont plus abondantes dans nos plaines. Elles se tiennent ordinairement, et de préférence, sur les buissons, dans les taillis, dans les vergers et dans les grands bois, soit sur les montagnes, soit dans les vallées ou les plaines; et, en Suède, c'est sur les aunes, selon Linnæus, qu'on les observe le plus habituellement.

Au temps des amours, c'est-à-dire, vers le mois de février et de mars, le chant de ces oiseaux est assez agréa-

ble, quoiqu'il ne semble exprimer, tantôt que le grincement d'une lime (1), et tantôt que la répétition successive des syllabes *stiti stiti*. Leur nid, communément logé dans un trou d'arbre, dans une fente de muraille, est construit en mousse, en crin, en plumes, en laine, en herbes menues, en petites racines, en duvet et en autres substances molles. La femelle y pond, deux et même trois fois par an, huit, douze ou quatorze œufs blancs, semés de taches d'un rouge clair, plus nombreuses au gros bout (2).

Quand une mésange a fait choix d'un trou, elle y revient tous les soirs, et il est assez difficile de l'en chasser.

Courageuse et d'une férocité proportionnée à sa petitesse, la mésange attaque souvent des oiseaux beaucoup plus forts qu'elle, la chouette en particulier, et elle défend ses petits avec un acharnement étonnant; les chenilles et les insectes forment son principal aliment; voltigeant sans cesse de branche en branche et d'arbre en arbre, s'y accrochant en tous sens (3), même la tête en bas, elle fouille dans toutes les petites fentes de l'écorce pour y saisir la proie qu'elle poursuit, et on la redoute beaucoup dans les lieux où l'on élève des abeilles. Elle se nourrit aussi de baies sucrées, de figues, de faines, de châtaignes, de panis, de chenevis et d'autres menues graines, qu'elle a même l'habitude d'emmagasiner dans

---

(1) C'est de là que la mésange a pris son nom vulgaire de *serrurier*.

(2) William Lewin, *the Beards of Great-Britain, with their Eggs, accurately figured.* — London, 1789, 1794, in-4°, pl. 27, fig. 1. — Graves, *Ovarium britannicum*, pl. VI.

(3) Belon, *l. c.*

des endroits cachés, et elle détruit les bourgeons des arbres à fruit, au grand détriment des jardiniers. On l'a vue aussi dévorer de la viande et en arracher des parcelles aux cadavres des animaux abandonnés dans les campagnes, ou des suppliciés attachés aux fourches patibulaires. Très-friande enfin de la cervelle des petits oiseaux, elle poursuit souvent ceux de ces animaux qui sont affaiblis ou malades, et leur brise le crâne à coups de bec.

On mange la mésange (1), rarement à la vérité, quoiqu'elle ait le corps très-charnu, et on l'abandonne au petit peuple, qui, encore, ne la recherche qu'en automne. Sa chair est d'ailleurs amère, ainsi que l'a noté déjà Lewin (2), en sorte que, suivant l'expression juste de Melchior Sebizius (3), *cum aviculis aliis in culinis præparatur ad escam non lautioris fortunæ hominum, sed tenuioris solùm.*

Aujourd'hui personne ne se douterait que la mésange a tenu autrefois un certain rang parmi les agens thérapeutiques : le fait est cependant réel, et l'on trouvait même le moyen d'appuyer des assertions erronées, d'expliquer des effets supposés, par l'existence, dans cet oiseau, d'une grande quantité de sels et d'huile volatils (4).

Nos ancêtres ont cru pouvoir, en sûreté de conscience,

---

(1) GONTIER, *l. c.*, lib. XI. c. 30, p. 352.

(2) *Ubi suprà.*

(3) *De Alimentorum facultatibus*, Argent., 1650, in-4°, lib. III, p. 826.

(4) ARNAULT DE NOBLEVILLE et SALERNE, *l. c.*, tome III, p. 388. — LA CHESNAYE DES BOIS, *Dictionnaire des Animaux*, verbo MÉSANGE. — LÉMERY, *Dict. des Drogues*, édit. cit., p. 658.

conseiller aux épileptiques (1) et aux calculeux (2) la poudre de mésange desséchée et donnée à la dose d'un scrupule à un gros, en infusion dans un verre de vin blanc, ou dans de l'eau de turquette ou de pariétaire (3). Ils en conseillaient aussi la chair, prise comme aliment, dans les cas de coliques (4) et dans plusieurs autres circonstances. Mais les préceptes qu'ils donnaient à cet égard sont, à juste titre, oubliés de nos jours, et souvent même tournés en ridicule. Nous ne nous occuperons donc point plus long-temps de cette matière : un sujet d'une importance bien supérieure réclame notre attention dans ces pages qui lui sont spécialement consacrées.

Le Miel ; ce mot rappelle le bonheur de l'âge d'or, l'innocente simplicité des premiers temps du monde, la douce éloquence des ministres de paix, les avantages d'un travail assidu, les heureux résultats d'une active industrie ; et cependant il ne désigne, à proprement parler, qu'un *sucre naturel*, obtenu sans les efforts du Pouvoir, sans les crimes de la Tyrannie, sans les secours de la Science ; mais ce sucre est employé sans la crainte des remords (5), et l'impression qu'il fait sur nos organes ne rappelle à notre esprit que des idées riantes, ne peint à notre imagination que des images agréables. Mais, dans notre siècle civilisé, dans nos contrées savantes, où les

---

(1) Arnault de Nobleville et Salerne, *ubi infrà*.

(2) J. Schroeder, *Pharm. med.-chym.*, Lugd., 1665, in-4°, lib. v, class. 2, n° 63, p. 721.

(3) Arnault de Nobleville et Salerne, *l. c.*, p, 389.

(4) J. Boecler, *Cynosuræ materiæ med. Continuatio secunda*, etc., Argent., 1754, in-4°, p. 859. — J. Schroeder, *l. c.*

(5) On connaît les maux sans nombre auxquels sont exposés les malheureux esclaves enchaînés aux travaux de nos sucreries dans les colonies.

boudoirs et les écoles se disputent les progrès de la physique expérimentale, et épuisent leurs forces à vouloir imiter la Nature, ses effets sublimes, ses généreuses métamorphoses, il démontre sans réplique l'impuissance du génie de l'homme, la force entraînante d'un principe d'action de beaucoup supérieur à lui : ce que fait un insecte d'une petite taille, toutes les ressources réunies des chimistes les plus profonds n'ont encore pu le produire. Notre orgueil doit ici s'avouer vaincu ; notre science ne saurait raisonnablement, sur ce point, entrer en concurrence avec l'énergie vitale qui anime le petit peuple des abeilles, et nous sommes contraints de voir dans une ruche un atelier occupé par des ouvriers d'une industrie supérieure, un laboratoire où se fabrique, sans notre participation, une matière d'une grande importance dans l'économie domestique, dans l'exercice de l'art de guérir.

L'abeille ne compose point le miel ; elle ne fait que le recueillir dans les glandes nectarifères des fleurs (1), ou sur les feuilles de certains arbres, comme les érables, les tilleuls, les platanes, les rosiers (2) qui, dans certains jours de l'été, se couvrent d'une couche d'un sirop très-doux, d'une *délicieuse ambroisie céleste,* comme le disaient les Anciens ; elle le pompe avec sa trompe, d'où, par l'œsophage, il passe dans le premier estomac (3), sorte de réservoir transparent et globuleux, lorsqu'il est

---

(1) Telle était déjà l'opinion d'Aristote, de Pline, d'Avicenne et de Sénèque, *qui apes mellis non opifices, sed collectrices tantùm statuerunt.*

(2) Voyez le mot Miellat dans le Dictionnaires des Sciences naturelles. — Voyez aussi le 3e livre de Galien, περὶ τροφῶν δυνάμεως. Il rapporte que, de son temps, en voyant le *miellat* sur les feuilles, les paysans s'écriaient en plaisantant : *Jupiter melle pluit.*

(3) Voyez la description de ces organes, tome 1, p. 107 et suiv.

distendu par le liquide sucré, et que les enfans savent fort bien découvrir dans le corps des malheureuses abeilles qui tombent entre leurs mains.

Le miel est ensuite dégorgé par l'insecte et emmagasiné dans les alvéoles.

Il ne tombe donc pas du ciel tout formé comme le pensaient les Anciens, qui lui donnaient les noms d'ἀερόμελι (1), de *divinum nectar* (2), de *cœleste donum* (3), et qui même le croyaient une sueur du firmament et la salive des astres (4), ou le résultat de l'expectoration des étoiles (5)!!

Nous avons déjà dit (6) comment le nectar des fleurs était transformé en miel par l'abeille, comment elles le déposaient dans les cellules, dans les alvéoles de leurs rayons de cire.

Il nous reste à parler de la nature spéciale de cette substance précieuse, à raconter les procédés mis en usage pour la recueillir, à énumérer les avantages qu'on peut, sous le double rapport de la bromatologie et de la thérapeutique, retirer de son usage.

Et d'abord, la viscosité sirupeuse et sucrée des nectaires, après avoir été pompée par la trompe des abeilles, est-elle modifiée dans l'estomac de ces insectes ? C'est ce que l'on ne sait point encore d'une manière précise. Si

---

(1) ΑΘΗΝΑΙΟΣ, *l. c.*, lib. XI, p. 500.—GALIEN, *De Facult. Alim.*, lib. III, c. 39.

(2) PLINE, *l. c.*

(3) *Aërii mellis cœlestia dona*, VIRG.

(4) *Sive ille est cœli sudor, sive quædam siderum saliva, sive purgantis se aëris succus* (PLIN., *l. c.*, lib. XI, c. 12).

(5) *Sunt qui stellarum sputum esse somniant*, dit THOM. MOUFFET, dans son *Insectorum Theatrum*, imprimé à Londres en 1634, in-fol., p. 24.

(6) Voyez tome I, p. 107 et suivantes.

cette modification existe, elle doit être légère et exécutée dans un bien court espace de temps, puisque souvent, en une heure, les abeilles quittent trois fois leur domicile, et trois fois y rapportent une provision de miel. Un séjour de quelques minutes dans le réservoir où il est d'abord déposé ne saurait lui imprimer des propriétés nouvelles bien caractérisées; et la preuve, c'est que le miel conserve souvent la saveur et l'odeur des plantes sur lesquelles il a été récolté. On sait, par exemple, qu'il est désagréable au goût et amer dans les départemens de l'ouest, dans ceux qui remplacent la Bretagne, où les bruyères stériles et inodores envahissent les plaines, où le sarrasin (*polygonum fagopyrum*) est abondamment cultivé, tandis qu'à Narbonne, et sur le mont Ida, en Crète, les fleurs de la menthe, du romarin, de la lavande, du stœchas, de la sauge, des violettes, de la bétoine, des narcisses, des jonquilles, des muguets, des roses, lui communiquent leur arome, et que dans l'ancienne Colchide il paraissait tenir des végétaux du sol la funeste propriété de rendre les gens furieux et de les purger, ainsi que nous le verrons tout à l'heure.

Quoi qu'il en soit, on a, depuis long-temps déjà, établi une grande analogie entre le miel et le sucre, soit à cause de sa saveur, soit à cause de l'usage qu'en faisaient les Anciens. Mais, outre la différence qu'établit l'organe du goût entre ces deux substances, l'odeur aromatique et la nature animalisée du premier ne permettent point de le confondre avec le second, purement végétal.

Tous les deux cependant donnent au feu et par la distillation à peu près les mêmes résultats (1).

---

(1) Fourcroy, *Syst. des Connaissances chimiques*, Paris, an IX, in-8°, tome X, p. 341,

L'acide nitrique le convertit en acide oxalique (1).

Très-soluble dans l'eau, et même déliquescent, il fournit par la fermentation vineuse une liqueur agréable à laquelle on donne le nom d'*hydromel*.

En partie soluble dans l'alkohol, il donne, sous l'influence de ce réactif, une sorte de sucre concret, qui peut se présenter dans tous les miels sous deux aspects distincts, d'une part, comme semblable au sucre de raisin (2), de l'autre, comme analogue au sucre incrystallisable de la canne.

Ce sont ces deux espèces de sucre qui, mêlées en diverses proportions et unies à une matière colorante, constituent les miels de bonne qualité. Ceux de qualité inférieure contiennent en outre une certaine quantité de cire et d'acide; les miels de Bretagne renferment même du couvain, et c'est à cette circonstance qu'il faut attribuer la facilité avec laquelle ils se corrompent et se putréfient. Il est aussi des miels dans lequels on rencontre de la mannite (3) et des acides végétaux plus ou moins développés.

Abandonné à lui-même, le miel se charge de crystaux globuleux et hérissés à leur surface.

Agité avec le quart de son poids d'eau, le miel devient liquide; si on le filtre dans cet état, la partie la plus fluide s'en écoule, et il reste sur le filtre une pâte épaisse, jaune, et qui, décolorée par l'alkohol, se convertit en une substance sèche, farineuse, soluble dans le sirop, dans l'al-

(1) *Idem, ibidem.*

(2) On observe de ce sucre dans les miels de Narbonne et du Gâtinais.

(3) Guibourt, *Annales de Chimie et de Physique*, tome XVI, p. 371.

kohol et dans quatre fois son poids d'eau froide. Prise à la dose de deux gros, cette matière granuleuse purge et cause des tranchées (1).

Il s'en faut de beaucoup que tous les miels soient de la même qualité, non-seulement en raison de la nature des principes qui entrent dans leur composition et des propriétés des plantes sur lesquelles les abeilles les ont recueillis (2), mais encore par le fait même du mode de leur extraction.

Ils varient aussi suivant l'espèce d'abeille à laquelle on en doit la fabrication.

A Cayenne et à Surinam, il y a du miel rougeâtre qui est produit par l'abeille amalthée (3). Dans l'ancienne Troglodytie, il y en a, dit-on, qui est blanc comme de la neige et dur comme des pierres (4).

A Madagascar, le miel est donné par l'abeille unicolore. Il est verdâtre.

Les miels de Mahon, de la Sicile, de Zante, du mont Hymette, de l'Attique, du mont Ida, de Cuba, sont les plus renommés : ils sont liquides, blancs et transparens comme du sirop. Ceux de ce dernier pays doivent leur saveur délicieuse à la fleur de l'oranger; les autres à la lavande et au thym principalement.

Viennent ensuite les miels blancs et grenus de Narbonne, département de l'Aude (5); du Langue-

---

(1) Guilbert, *Annales de Chimie*, tome LXXXII, p. 109.

(2) C'est ainsi que les Latins reconnaissaient un *mel gramineum*, un *mel fabaceum, sparticum, apianum, ficulneum, uvaceum, cedrinum, arundineum, violaceum, ericeum, buxeum, thymbricum, helleboratum.*

(3) Voyez tome I, p. 115.

(4) Jul. Ces. Scaliger, exerc. 191.

(5) Ce n'est point à Narbonne même que se récolte le miel qui porte

doc (1), des anciennes Cyclades, célébrés par Dioscoride, et du Gâtinais, à quinze ou vingt lieues au sud de Paris; puis ceux de Normandie, de Touraine et de Picardie.

Ceux de Bretagne tiennent le dernier rang; ils se distinguent par une teinte d'un rouge brun, une saveur âcre, une odeur désagréable et une consistance molle.

En vieillissant, le miel fermente facilement, se colore et acquiert une saveur piquante, défauts que, dans le commerce, on dissimule souvent en y incorporant de l'amydon, qui lui donne de la blancheur et de la consistance. Il est facile de reconnaître la fraude par le dépôt que forme l'amydon, si l'on délaie le miel dans l'eau froide, et par la couleur bleue que développe la teinture d'iode versée sur ce dépôt.

Par fois, au lieu d'amydon, on emploie, dans le même but, la farine de châtaignes.

Dans nos climats, c'est ordinairement depuis le mois de mars (2) jusqu'aux mois de septembre et d'octobre que se fait la récolte du miel (3). Pour cela, on enduit intérieurement de cette substance une ruche vide, que l'on applique sur une ruche pleine renversée, et dans laquelle viennent se réfugier les abeilles; on pose ensuite cette ruche nouvellement habitée sur son appui, et dans l'autre, on taille à l'aise la moitié ou les deux tiers

---

le nom de cette ville; on le fait surtout à trois lieues d'elle, dans un petit village nommé La Courbière, et d'où on le transporte dans presque toute l'Europe.

(1) Olivier de Serres, *Théatre d'Agriculture*, tome II, p. 102.

(2) Réaumur, *ubi infrà*, p. 716.

(3) Le miel recueilli au printemps se conserve pourtant plus longtemps et plus sûrement que celui qu'on n'exploite qu'en automne.

au plus des rayons, en se servant pour cela d'un petit couteau à lame mince et bien affilée.

Cette opération faite, on remet, de la même manière qu'on les avait tirées, les abeilles dans leur ancienne ruche, puis, sur des claies, sur des nattes d'osier ou dans des nappes, on expose les gâteaux au soleil ou à une chaleur douce. Bientôt la partie la plus pure du miel s'écoule goutte à goutte : on l'appelle *miel vierge* (*mel virgineum*); celui-ci n'a besoin d'aucune espèce de purification : il se concrète très-vite. Lorsqu'il ne s'en écoule plus, on brise les gâteaux et on les laisse égoutter de nouveau, ayant soin d'augmenter insensiblement la température. Alors on en sépare, autant que possible, les matières impures, telles que le couvain, et on les soumet à une pression graduée, qui achève l'écoulement du reste du miel. Moins pure que le miel vierge, cette portion du miel qui a été soumise à l'action de la presse doit être gardée en repos pendant quelque temps, puis écumée et décantée. Elle est d'ailleurs plus colorée, d'une saveur moins aromatique, d'une odeur moins agréable (1).

C'est en traitant par l'eau les gâteaux que l'on a pressés, et en abandonnant la liqueur à elle-même, qu'on obtient l'*hydromel*, et c'est en en renfermant le résidu

---

(1) Suivant Macrobe, Saturne, le premier, enseigna l'art de tirer parti des abeilles et de leurs travaux. Cœlius et Pline font d'Aristée le premier μελιττουργος connu, tandis que Diodore de Sicile attribue ce mérite aux Curètes du mont Ida, en Crète. Quelques auteurs regardent les habitans de la Thessalie comme les premiers instituteurs des abeilles, tandis qu'Ovide donne ce titre à Bacchus quand il dit :

..... *à Baccho mella reperta fuerunt.*
..... *Liber et inventi præmia mellis habet.*

dans des sacs que l'on expose à l'action de l'eau bouillante, dans des chaudières, que l'on se procure la *cire*, dont nous avons déjà eu occasion de présenter l'histoire (1).

On a, du reste, entièrement renoncé aujourd'hui à la coutume aussi barbare qu'absurde, qui faisait qu'anciennement on asphyxiait dans leur ruche les abeilles, à l'aide de la vapeur du soufre, ou qu'on les étouffait par tout autre moyen.

Dans le Gâtinais, un essaim ordinaire fournit de vingt-cinq à trente livres de miel, et environ deux livres et demie de cire (2); par fois même, la quantité du premier s'élève à soixante-dix livres (3), tandis que, dans des provinces moins favorisées, elle ne dépasse guère vingt livres (4).

On conserve très-bien le miel dans des barils de bois neufs, qu'il faut tenir toujours pleins et exactement fermés; mais on n'a pas besoin de le renfermer dans des vessies d'éléphant, comme ce miel de l'Attique que le savant J. Bauhin a vu dans une pharmacie de Vérone (5).

Les Juifs de l'Ukraine et de la Moldavie lui donnent une grande blancheur et une consistance presque saccharine, en l'exposant à la gelée durant environ trois semaines, dans des vases opaques et non conducteurs du calorique.

Le Miel est employé comme aliment, comme assai-

---

(1) Voyez tome IV, p. 130 et suiv.

(2) Arnault de Nobleville et Salerne, *l. c.*, tome I, p. 201.

(3) Valmont de Bomare, *Dictionn.*, verbo Abeilles.

(4) Réaumur, *Mémoires pour servir*, etc. tome V, p. 726.

(5) Mouffet, *ubi suprà*, p. 25.

sonnement et comme médicament, et le nom de la nymphe Mélisse, qui, la première, nous enseigna ses vertus (1), rappelle les agréables fictions de la Mythologie ingénieuse des Grecs à ceux qui veulent se livrer à l'étude d'une substance d'une utilité si variée.

On doit choisir le miel, peu importe celui des usages que nous venons de signaler auquel on le destine, et Galien (2) et Hippocrate (3) sont en cela d'accord avec nous, aussi nouveau que possible (4) non altéré par suite de la fermentation, blanc, sans odeur ni saveur de cire (5), grenu, ferme, d'une saveur et d'une odeur aromatiques (6), recueilli par son écoulement naturel des gâteaux de cire, avant que ceux-ci aient été soumis à l'action de la presse, non sali par des corps étrangers. Si toutes ou la plupart de ces qualités lui manquent, il faut le dédaigner et le repousser comme de mauvaise nature et falsifié, ou conservé dans des vases mal choi-

---

(1) On prétend que le nom grec des abeilles dérive de celui d'un ancien roi de Thessalie appelé Μελισσος, ou de celui de cette Nymphe.

(2) *Περι της των απλῶν φαρμακων κρασεως κὶ δυναμεῶς, βιβλ. ενδέκατον — Περι τροφῶν..... βιβλ, γ΄. κεφ. λθ΄.*

(3) *Περὶ Διαίτης, βιβλ. β΄.*

(4) Le miel devient amer ou acide avec le temps; de là l'ancien adage latin : *mulsum quod probi feceris, miscendum esse novo Hymetto et Falerno vetulo.*

(5) Alex. Traj. Petronius, *De Victu Romanorum*, etc., Romæ 1581, in-fol., c. 20.

(6) Il est bon d'être prévenu que beaucoup de marchands donnent au miel le plus commun ces dernières qualités, en le versant dans des vases au fond desquels sont placées des sommités de romarin et en l'y laissant séjourner pendant quelque temps. Cette fraude a été signalée depuis long-temps, et, en particulier, par Pomet, Mouffet, Lémery, Arnault de Nobleville et Salerne, Melchior Sebizius, etc.

sis (1). Celui du printemps doit être généralement préféré à celui de l'automne (2).

Il est bon aussi de prendre connaissance de la contrée où a été récolté le miel dont on fait usage, ou que l'on désire employer. Dans ce que nous avons dit plus haut, il demeure évident que cette substance offre des différences prodigieuses sous le rapport des localités, et que ces différences doivent avoir une influence marquée sur les effets que l'on attend de son emploi, soit en bien, soit en mal. Nous ne rappellerons point ici l'excellence que nous avons déjà signalée, des miels de l'Attique, du mont Hymette (3), du mont Hybla (4), des Cyclades (5), de la Sicile en général, et desquels se rapprochent les miels d'Espagne (6), de Milo et de l'ancienne Cnide, célèbre par son miel ανθινον (7), de Tarente (8), de

---

(1) *Si malè olet, ex custodiâ malâ computruit.* Mouffet, *l. c.* p. 27.

(2) Autrefois, et peut-être non sans quelque raison, on distinguait trois sortes de miel ; 1° l'ανθινον, récolté sur les fleurs du premier printemps ; c'était le meilleur ; 2° l'ὡραῖον, fourni par les fleurs estivales ; 3° enfin, l'ἐρικαῖον, donné en automne par les bruyères et le lierre : celui-ci était beaucoup moins estimé que les deux autres. — Voyez le chapitre seizième du onzième livre de Pline, à ce sujet. Aristote, dans son Histoire des animaux, affirme aussi que le miel du printemps doit être préféré ; en cela il a été suivi par Charas. (l. c.)

(3) ΔΙΟΣΚΟΡΙΔΗΣ, Περι υλης ιατρικης, βιβλ. β' κεφ. ϱα. — ΑΛΕΞΑΝΔΗΡ ΑΦΡΟΔΙΣΕΙΟΣ, ιατρικων κὶ φυσικῶν προβλεμ.

(4) *Cùm dederis siculos mediæ de collibus Hyblæ*
Cecropis dicas tu licet esse favos.

Martial.

(5) Pline, *Ubi suprà.* — ΣΤΡΑΒΩΝ, *l. c.*

(6) Moufet, *l. c.*, p. 25.

(7) ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ, Περι θαυμασεῶν ακουσματων.

(8) ΣΤΡΑΒΩΝ, Γεωγραφικῶν βιβλιον εξκαιδεκατον.

plusieurs provinces de l'Afrique septentrionale (1), de l'Ethiopie (2), et de plusieurs contrées de l'Amérique (3); mais nous devons dire que les miels des monts Hercyniens (4), de l'ancienne Scythie (5), de l'Irlande même (6), malgré la rigueur du climat qui les produit, possèdent des qualités dignes d'estime, presque au même degré que ceux des contrées chaudes du globe (7); tandis que ceux de la Colchide (8), de la Corse (9), de la

---

(1) JEAN LÉON L'AFRICAIN, *De totius Africæ Descriptione*, Antwerp. 1556, in-8°.

(2) Voyez le *Libro di* ODOARDO BARBOSA *Portoghese*, dans la Collection de RAMUSIO, tom. 1, fol. 288.

(3) ANDRÉ THEVET, *Les Singularitez de la France antarctique*, etc. Paris, 1558, in-4°.

(4) MOUFFET, *Ubi suprà*, d'après le Voyage en Mysie, d'Albert Deschamps (*Albertus Campensis*).

(5) AIΛIANOΥ Περὶ ζώων ἰδιότητος βιβλ. β', κεφ. νχ'. — CARDAN, *ubi infrà*.

(6) *Quod verò in humidis regionibus mel exquisitum confici negat Cardanus, Hibernia illi litem intendit, atque Anglia vocet in jus; quæ fatali insulæ humiditati obnoxiæ, mel adeò purum reddunt, ut nec venenati quidpiam illi admisceatur et diutissimè maneat incorruptum, album, durum, dulce, grave*, etc (MOUFFET, *ubi suprà, p.* 26).

(7) En général le miel est meilleur dans les pays chauds que dans les contrées boréales et froides du globe. Cardan avait déjà fait cette remarque (*De Variet. rer., c.* 25).

(8) ΣΤΡΑΒΩΝ, βιβλιον ενδέκατον.

(9) *Quam puto de gelidæ collectam flore cicutæ*
Melle sub infami Corsica misit apis.

OVID.

Mella jubes hyblæa tibi, vel hymettia nasci,
Et thyma cecropia corsica ponit apis.

MARTIAL.

Voyez aussi PLINE, lib. XVI. c. 16.

Hongrie (1), de la Sardaigne (2), sont amers par suite, à ce qu'il paraît, de l'extrême abondance de l'absinthe, du laurier-rose ou de l'if, dans chacun de ces pays : que le buis communique une odeur repoussante à ceux de Trébizonde (3) ; que ceux de l'ancien royaume du Pont, qui sont véritablement vénéneux, ainsi que ceux de certaines parties de la Carie, de la Mauritanie, de la Perse et de la Gétulie, doivent être répudiés sans miséricorde, tout en supposant, même avec quelques bonnes âmes des siècles passés, que d'aussi mauvaises qualités leur aient été accordées, dans la vue de rendre plus prudente l'avidité de l'espèce humaine, d'activer son industrie par la recherche des antidotes, et qu'on puisse, avec les poètes moralistes, comparer le principe empoisonné du miel à l'aiguillon de l'abeille, à l'épine de la rose, à la sauge contaminée par la salive du crapaud, etc.

Tout miel livide, brun ou noir, quelle que soit sa patrie, ne saurait être d'une bonne nature, de même qu'on peut affirmer presqu'à coup sûr, avec Galien (3) et Pline (4), que tout miel venant d'une province où abondent le thym (5), les primevères, les violettes, le muguet, la bétoine, les roses, les soucis, le serpolet, la sauge, le romarin et autres herbes *temperamento calidæ et siccæ*, ainsi que le disaient les Anciens, et telles, par exemple,

---

(1) ΔΙΟΣΚΟΡΙΔΗΣ, βιβλ. β', κεφ. ϱα. — ΓΑΛΗΝΟΣ, Περι της των ἁπλῶν φαρμακῶν κρασεως κ' δυναμεως, βιβλ. εβδομον. — Pline, lib. XXII, c. 24.

(2) ΑΙΛΙΑΝΟΣ, βιβλ. Ε', κεφ. μβ'. — ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ, *ubi suprà*.

(3) Περι της τροφων δυναμεως, βιβλ. γ'.

(4) *Ubi suprà*.

(5) *Fervet opus, redolentque thymo fragrantia mella.*

Virgil., Georg., IV,

que les labiées et les corymbifères, ne saurait être mauvais (1).

Moyse Charas, de l'ancienne Académie des Sciences, et qui prenait le titre singulier pour un Français, de *chimiste du Roy de la Grande-Bretaigne*, a, du reste, dans sa *Thériaque d'Andromacus* (2), consigné dans le quatrain suivant les qualités essentielles du miel :

Ex favis purum, grave, glutinosum
Mel fluit, myrtum redolens thymumque,
Saccharum gustu referens, Eoum
Nectar, et ambram.

Il ne suffit pas, du reste, de tenir compte du pays qui a produit le miel que l'on a à sa disposition, de connaître la saison pendant laquelle il a été fabriqué; il faut encore prendre en considération le mode d'exploitation auquel il a été soumis, et ce n'est point sans raison que, parmi les miels de l'Attique, les premiers du monde, Strabon (3) a vanté celui que l'on se procurait dans des

---

(1) *Mella meum munus, volucres ego mella daturas*
Ad Violam, et Cythisos et Thyma cana voco.
Ovid., Fast., V.

Της Αλτικῆς τῶν Αθηνῶν ο Υμεττος τὸ ὄρος
Μελι γεννᾷ τὸ καλλισlον μελlῶν τῶν απαντῶν.
. . . .
. . . .
. . . .
Εκ θύμων γὰρ αι μελλίσσαι τȣlο κηροποιȣσι.
J. Tzetzez, χιλιας, βιβλ. εβδομον.

(2) Paris, 1685, in-12, p. 251.

(3) Γεωγραφικῶν βιβλιόν ἔνναlον, page 462 de l'édition publiée in-folio, à Bâle, en 1571.

vases d'argent et sans aucune fumée (Μελι ἀκάπνιστον). C'est aussi au soin avec lequel ils sont récoltés que les miels de Barjac, du Pont-Saint-Esprit, de Bagnols, de Montauban, de Villeperdrix, de Condorcez et de plusieurs autres lieux du Languedoc et du Dauphiné, doivent la grande réputation dont ils jouissent depuis long-temps, et à laquelle participent à un certain point ceux de la Champagne (1). Certains marchands de ces endroits même, à la vérité, mêlent leur miel avec des corps étrangers (2), ou le conservent avec négligence et malpropreté; mais leur mauvaise foi et leur incurie se trouvent punies de fait, par le peu de débit qu'ils en font.

De toute éternité le miel a fait partie des alimens dont l'homme se nourrit, et mériterait même, à ce titre seul, toute l'attention du médecin.

Nous commencerons donc son histoire médicale par quelques détails bromatologiques et conséquemment hygiéniques. *Etenim mel non inter minima hujus vitæ munera numerandum*, disait Aristée (3).

On sait généralement que le philosophe Démocrite, d'Abdère, avait établi en précepte que, pour vivre long-temps, il fallait s'arroser de miel par dedans et s'oindre d'huile par dehors (4). Sans nous obliger à croire, comme le prétend Athénée, que, mort à cent neuf ans, ce sage

---

(1) Arnault de Nobleville et Salerne, *l. c.*, tom. I, p. 206.

(2) Nous avons déjà dit comment la fécule de pommes de terre était frauduleusement consacrée à cet usage, auquel, du temps de Cardan (*De Sanitate tuendâ*, lib. III, c. 78), on faisait servir la farine de millet.

(3) Pline, lib. XI, c. 13.

(4) ΑΘΗΝΑΙΟΣ, Δειπνοσοφιστῶν, βιβλ. β', κεφ. γ'.

avait prolongé sa vie pendant un espace de temps aussi considérable, en respirant uniquement les émanations du miel sans manger en aucune façon (1), ce fait nous démontre au moins le cas tout particulier que jadis on faisait de cette matière sous le rapport alimentaire, et plusieurs anciens de renom passent même pour en avoir vécu d'une manière absolue.

C'est ainsi que Diogène Laërce (2) nous raconte que Zénon le philosophe ne prenait pour sa sustantation qu'un peu de pain, de miel et de vin sucré, et que Pythagore, qui parvint à l'âge de quatre-vingt-dix ans, vécut simplement des deux premières de ces substances, et refusa entièrement la dernière. Aussi, dit Aristoxène (3), les sectateurs de sa doctrine s'étaient-ils mis à ce régime et Romilius Pollion, arrivé sans infirmités notables à l'âge de cent ans, n'eut besoin, pour indiquer son secret à Auguste, qui l'interrogeait, que de lui dire qu'il fallait, pour se maintenir sain de corps et d'esprit, dans un âge avancé, tout simplement se servir, *intùs melle, extùs oleo* (4). Cela, du reste, était déjà contraire à l'opinion de quelques-uns, qui pensaient *que nimia mellis dulcedo diutinam bilis amaritudinem trahebat* (5), mais s'accordait avec celle d'Aristoxène, qui voyait,

---

(1) Beaucoup d'auteurs, parmi lesquels nous nous contenterons de citer l'hygiéniste Marsilio Ficino (*De Vitâ Libri* III, Lugd. 1657, in-16, lib. 2, c. 18), oublié complètement, avec d'autres, par les rédacteurs de la Biographie médicale, accordent à *l'odeur du miel le pouvoir miraculeux de nourrir bien et long-temps*.

(2) Dans ses *Vies et Dicts des anciens Philosophes*.

(3) Athénée, *ubi suprà*.

(4) Pline, *l. c.* lib. XXIII, c. 24.

(5) Lucius Apuleius, *De Asino aureo*, lib. 2.

comme John Pringle, dans l'habitude du miel une cause d'exemption de maladies (1).

En conséquence le miel paraissait autrefois avec honneur sur les tables les mieux servies, et, comme nous l'apprend Varron (2), sur les autels des Dieux, auxquels du reste il n'était pas moins agréable qu'aux hommes (3). On en offrait à ceux envers qui on tenait de s'acquitter des nobles devoirs de l'hospitalité (4) ; on se l'envoyait en cadeau (5); on en promettait aux divinités dont on voulait conquérir la faveur (6) ; on supposait que les gens de génie en avaient été abreuvés dans leur en-

---

(1) Athénée, *l. c.*, livre 2, chap. 3.

(2) *De Re rusticâ*, lib. III.

(2) Coelius Rhodiginus, ou plutôt Ludovic Ricchieri, *Antiquar. Lection.*, Basil., 1558, in-fol., lib. XXI, c. 3.

(4) Qui ne se rappelle avoir lu dans l'Iliade ce touchant passage où le poète, après avoir raconté comment Nestor sauva du carnage le savant Machaon, nous peint les deux chefs des Grecs reçus sous une tente hospitalière par la belle Hécamède, qui ne manque pas de leur offrir du miel nouveau?

.... ἐπὶ δὲ κρόμυον, ποτῷ ὄψον,
Ηδὲ μελι χλωρὸν, πὰρ δάλφιτε ιερε ακτην.
Ιλιαδος, Λ'.

Qui n'a remarqué aussi, dans l'Odyssée, les vers où Pénélope raconte les soins que prenait Vénus des filles orphelines de Pandarus, et place au nombre de ces soins, celui de les nourrir de miel, de fromage et d'un vin agréable?

(5) Lipenius, *De Strenis*, c. 3.

(6) C'est ainsi que dans la cinquième Idylle de Théocrite, on voit le berger Comatas promettre à Pan huit coupes pleines de miel :

Στασω δὸκτὼ μεν γαυλὼς τῷ Πανὶ γάλακτος
Οκτω δὲ σκαφίδας μέλιτος πλεά κηρί ἐχοίσας.

fance, et on citait en preuve Platon (1), saint Ambroise, Lucain (2), Pindare. Il faisait souvent partie du premier et du deuxième service (3) dans les festins d'apparat, et remplissait en outre, dans les offices, tous les usages que nous exigeons aujourd'hui du sucre, étant tout à la fois et mets principal et assaisonnement. L'infâme Néron, dans sa prodigalité insensée, dépensait, dit Suétone (4), pour un seul repas, en préparations de miel (5), des sommes qui nous effraieraient, et qui absorberaient les revenus de toute une province (6), et cela du reste ne doit nullement étonner ceux qui croiront avec le flamand Van den Steen, plus connu sous le nom de *Cornelius à Lapide*, que le miel est un produit céleste (7), et avec J. B. de Benedictis, que son nom vient de son excellence (8).

Mais ce n'est pas seulement chez les Grecs et les Romains que le miel fut tenu en si grand honneur. Parmi

---

(1) Diogène Laerce, in Plat.

(2) Bochart, *Hierozoïcon*.

(3) Varro, *de Re rusticâ*, lib. III, c. 16.

(4) *De XII Cæsaribus*, lib. VI.

(5) Le texte de Suétone me paraît ici altéré dans la plupart des éditions de cet auteur : *Indicebat et familiaribus cœnas, quorum uni* mitellita *quadragies H. S. constitit*...... Je préfère la version de Budé, qui lit *mellita*, à celle de Saumaise et de J. Schild.

(6) Probablement que les mets dont il s'agit ici avaient beaucoup d'analogie avec nos pâtisseries sucrées, avec nos gelées de fruits, avec les chefs-d'œuvre d'architecture culinaire de nos officiers de table, avec les élégans édifices qu'ils élèvent pour l'ornement des desserts de nos sybarites.

(7) Voyez son Commentaire sur le chap. 24 du Livre des Proverbes.

(8) *Mel quia* melle *nihil est melius*. — *Not. ad Pindarum*.

les Français, le goût pour cet aliment semble, dès l'origine de la Monarchie, avoir été aussi universel que constant. Quelle autre preuve voudrait-on donner de l'intérêt que l'on portait anciennement chez nous à ce genre de nourriture, que les deux chapitres tout entiers de règlemens sur les ruches et les abeilles, qui sont intercallés dans la Loi des Visigoths et dans la Loi Salique (1)?

Dans les monastères, à certains jours de l'année, on servait le miel à table comme un régal, et, parmi les provisions que Louis-le-Débonnaire assignait annuellement à l'abbaye de Saint-Germain, sur le produit de certaines maisons royales, on voit figurer huit *modius* de miel (2). Le diplome de Charles-le-Chauve, en faveur de l'abbaye de Saint-Denys, accorde, entre autres choses, à ce monastère, une certaine quantité de la même substance, tandis que, dans ses Constitutions pour les religieux de Fontenelle, saint Anségize (3) règle combien de mesures ils pourront en consommer par an, et détermine la portion à donner aux infirmes et aux malades.

Dans les cités, il était regardé comme une friandise réservée aux femmes et aux enfans, ainsi que du temps d'Ovide (4), et il y a environ deux siècles qu'il était en-

---

(1) Cap. IX, *De Furtis apium.*

(2) Selon dom Bouillart, historien de cette abbaye, le *modius* pesait quarante-quatre livres. Dom Mabillon, dans les *Annales Ord. Sancti Benedicti*, le porte à seize setiers de six verres chacun, ce qui est beaucoup plus considérable.

(3) Au commencement du IXe siècle.

(4) On sait que ce poëte a dit, en parlant du petit Triptolème :

Mox epulas ponunt, liquefacta coagula lacte,
Pomaque, et in ceris aurea mella suis.

FAST. IV.

core compté au nombre des alimens de carême (1), par nos ancêtres, plus sages appréciateurs que nous d'un aliment aussi salubre qu'agréable.

Il servait en outre d'assaisonnement, et entrait encore dans la confection d'une infinité de ragoûts, dans celle des confitures, des pâtisseries, des vins cuits, des liqueurs, etc., à une époque même où le sucre était déjà fort connu en France, tandis qu'aujourd'hui, presque dédaigné des gourmets et relégué dans la classe généralement répugnante des remèdes, il ne sert plus guère, en économie domestique, qu'à la fabrication de ces pâtisseries si connues de nos enfans, sous la dénomination de *pains-d'épices*, ou de ces boissons vulgaires plus ou moins troubles et douceâtres, avec lesquelles on n'oserait plus, comme autrefois, tenter d'apaiser la colère de Pluton (2) et régaler les prêtres égyptiens lors de la fête de Mercure (3), ou les nouveaux époux le jour de leurs noces (4), malgré la supériorité marquée de l'o-

---

(1) HENRI ESTIENNE (II), *Apologie pour Hérodote*, La Haye, 1735, tome II, ch. 37, page 205.

(2) *Duc prædicta sacris, duro plac mina Diti.*
Mella simul tecum et puri fer dona Lyœi.
SIL. ITALICUS.

(3) JOS. LANZONI, *Dissert. variæ* XIII, Lausannæ, 1738, in-4°, dissert. VI.

(4) *Nec pigeas tritum niveo cum lacte papaver*
Sumere, et expressis mella liquata favis.
Cùm primùm cupido Venus est deducta marito,
Hoc bibit : ex illo tempore nupta fuit.
OVID., Fast. IV, 153.

deur de la substance qui en fait la base, supériorité célébrée par Gaspard de Barth (1) et par Martial (2).

Or, nous autres médecins, ennemis nés de tout préjugé, de toute idée préconçue, nous tenons, malgré le discrédit dans lequel il semble tombé aujourd'hui sous le rapport bromatologique, à apprécier les effets physiologiques du miel pris comme moyen de nourriture. Leur connaissance nous mène naturellement à celle de ses effets thérapeutiques : il y a ici liaison intime et évidente entre l'action de l'aliment et celle du médicament.

A la dose de deux onces, et pris en substance ou délayé dans une petite quantité d'eau, le miel détermine une perturbation manifeste dans le mouvement normal des voies digestives, et occasionne une légère diarrhée, indiquée par des évacuations alvines plus fréquentes et plus liquides, qui arrivent plus ou moins rapidement et qui sont plus ou moins abondantes, suivant que le miel employé est plus ou moins nouveau, plus ou moins pur, plus ou moins âcre (3). Ces phénomènes locaux, cette impression laxative, ne sont que peu ou point sensibles si le miel a été préliminairement étendu dans un grand volume d'eau, ou si sa proportion n'est que suffisante pour communiquer une saveur agréable aux mets qu'on destine à notre nourriture, et lui permet d'éprouver dans l'estomac l'élaboration digestive.

---

(1) *Adversaria*, Francof., 1624, in-fol.

(2) *Flagravit ore quod rosarium Pæsti,*
Quod atticarum prima mella cerarum.
Lib. v, Epig. 38.

(3) Tout le monde sait que le cidre et le vin doux, ou le jus sucré de la pomme et le suc non fermenté du raisin, ressemblent en cela au miel.

D'après ces observations, il demeure prouvé que l'effet laxatif de l'eau simplement miellée est nul, et que l'action physiologique de ce fluide sur le canal intestinal n'est point appréciable.

Mais, d'autre part, l'influence générale de cette boisson sur le système entier de l'économie ne saurait être mise en doute. Les molécules de miel qu'elle charrie dans les voies digestives sont à peu près toutes absorbées par les bouches inhalantes de la membrane muqueuse de celles-ci, se mêlent au sang, sont soumises à l'hématose, s'identifient avec nos humeurs nourricières, pénètrent dans nos tissus, sont déposées dans leur parenchyme, et déterminent dans l'organisation une impression émolliente universelle. Le miel en petite quantité et l'eau miellée conviennent donc surtout aux vieillards (1), aux enfans, aux individus faibles.

Tous les praticiens sont d'accord en cela, depuis Galien de Pergame, jusqu'au professeur Barbier, d'Amiens (2), tout en reconnaissant toutefois les vertus réparatrices du miel, déjà signalées dans la Bible, au sujet de Jonathas le fils de Saül, et dans les ouvrages si élégans de Celse (3).

Remarquons aussi, avec Cullen, d'Edinburgh (4),

---

(1) Outre ce que nous avons ci-dessus rapporté de Démocrite, de Pythagore, de Pollion, il paraît que c'est par le miel seul que le médecin Antiochus et le grammairien Télèphe sont arrivés à une grande vieillesse, comme le dit Galien.

(2) *Traité élément. de Mat. méd.*, Paris, 1820, in-8°, tome III, page 207.

(3) *De Med.*, lib. II, c. 18.

(4) *Traité de mat. méd.*, trad. de Bosquillon, Paris, 1790, in-8°, tome II, page 427.

que le miel nouveau, quoique de bonne qualité, cause à certaines personnes des coliques et des spasmes de l'estomac, ce qui, au reste, paraît dépendre d'une idiosyncrasie spéciale. En cela, le savant M. Vaidy, professeur à l'hôpital d'instruction de Lille, est de notre avis (1), de même que Sir John Sinclair (2).

Souvent le thérapeutiste a recours au miel pour entretenir la liberté du ventre ou pour obtenir un effet eccoprotique, et déterminer l'expulsion des matières contenues dans les intestins sans irritation (3); dans ce cas, la dose doit en être assez forte pour que l'action locale dont nous venons de parler tout à l'heure ne manque pas, pour qu'il mérite de voir son nom justement ajouté à la liste des agens véritablement laxatifs. Alors, tout onctueux qu'il est, il n'est point digéré et détermine la médication désirée. En pareille occurrence, deux voies sont ouvertes à son introduction dans l'économie : ou on le fait prendre par la bouche, ou bien on le donne par l'anus, dans le liquide d'un clystère.

En trop petite quantité, le miel n'échappe pas à la puissance des forces gastriques, et les modifications qu'elles lui font éprouver le rendent propre à être en grande partie absorbé dans les intestins, ne lui laissent point le pouvoir de troubler les mouvemens rhythmiques de ces organes. Il reste seulement alors rangé dans la classe des simples alimens, ses matériaux laxatifs étant décomposés et changés en principes réparateurs; son

---

(1) *Dictionnaire des Sciences médicales*, tome XXXIII, p. 427.

(2) *Principes d'Hygiène, extraits par* L. Odier, Genève, 1810, in-8°, p. 323.

(3) *Leniendo purgat et lubricando*, disait Mésué.

action pharmacologique est annihilée ; sa propriété agissante sur les cryptes agminées de la membrane muqueuse des voies digestives est détruite ; les fonctions de celles-ci ne sont plus perverties.

Plus souvent encore ce sont les propriétés émolliente, rafraîchissante, délayante de l'*eau miellée* que l'on invoque, soit pour calmer la soif, modérer la chaleur fébrile, apaiser l'éréthisme général dans les fièvres angiothéniques, méningo-gastriques, adynamiques et ataxiques, dans les phlegmasies des viscères parenchymateux, dans les inflammations aigues des membranes séreuses et muqueuses, dans les toux sèches et nerveuses avec insomnie; soit dans la vue de rétablir la perspiration pulmonaire supprimée au début des catarrhes bronchiques, des péripneumonies, etc., et de favoriser la sécrétion de l'urine, dans une foule d'autres maladies.

Cette même boisson, tempérante à un haut degré, rend également de grands services dans les hémorrhagies actives, et en particulier dans l'hémoptysie, dans l'hématémèse, dans l'hématurie, etc., de même qu'elle facilite l'expectoration, si on la donne tiède dans les affections morbides des organes de la respiration ; aussi l'a-t-on souvent décorée du beau nom de *boisson pectorale*. Chaque jour, le praticien retire de son emploi les plus grands avantages, et, par elle, si l'on peut se servir de ces expressions, il rafraîchit le sang, humecte le corps, modère la chaleur fébrile, rétablit le cours de l'urine, réprime l'agitation des humeurs, assoupit l'éréthisme nerveux, éteint la soif, apaise l'exaltation encéphalique, arrête le travail phlegmasique dans les tissus qui en sont le siége, calme la phlogose gastro-entérique, etc. Elle est autant émolliente, au moins, que laxative, par con-

séquent (1), et peut être administrée sans crainte même dans les diarrhées, si elles sont accompagnées de douleur et de chaleur abdominales, dans la dysenterie inflammatoire, dans les empoisonnemens par les substances corrosives.

Ainsi donc, le médecin thérapeutiste, qui veut faire servir le miel au soulagement des malades, doit régler sa dose, doit diriger son influence médicatrice de manière à obtenir à sa volonté un effet laxatif local, ou un effet général, mais émollient et tempérant, une action limitée sur l'appareil digestif, ou une action étendue sur tous les systèmes organiques de l'économie simultanément.

Quelquefois même, il doit faire coïncider au même but ces deux modes d'action, et il lui est permis, par exemple, au début des fièvres essentielles, dans la période dite de *crudité*, de recourir au miel, pour expulser, sans trouble, sans désordre, des voies digestives, des matières qui ne tarderaient pas à se corrompre complètement par le fait même de leur séjour prolongé ; l'irritation fébrile actuelle, l'éloignement des signes d'une coction prochaine, la rougeur et la sécheresse de la langue, le peu d'abondance de l'urine, l'aridité de la peau, ne sauraient contre-indiquer l'emploi de ce moyen, et même le réclament jusqu'à un certain point, puisqu'il peut corriger jusqu'à un certain degré la diathèse spasmodique du système vasculaire.

Mais le miel. son solutum aqueux, ne sont pas toujours employés seuls et sans mélange; ces deux médicamens

---

(1) Il n'est pas besoin d'avertir que ce que nous disons ici de l'*eau miellée* est applicable à peu près en tout point au *petit-lait miellé*, à la *limonade miellée*, etc.

sont du nombre de ceux qui figurent le plus habituellement dans les formules composées des savans qui exercent l'art de guérir, ce qui fait que souvent ils se trouvent combinés avec des toniques, des excitans fixes ou diffusibles, des émolliens, des tempérans, des narcotiques, des purgatifs et même des émétiques.

N'arrive-t-il point tous les jours, par exemple, que l'on édulcore avec du miel une tisane chargée de principes amers ou astringens? et, en agissant ainsi, l'on n'a à redouter aucune décomposition chimique capables d'en altérer les propriétés médicinales : les actions diverses des divers principes employés ne font que se combiner, dans des proportions différentes, suivant la dose pour laquelle chacun d'eux entre dans la composition. C'est ainsi qu'un décoctum aqueux concentré d'écorce de quinquina ou de racine de gentiane, de feuilles d'aigremoine ou de chicorée sauvage, de racines d'aunee ou de tormentille, s'il n'est que légèrement chargé de miel, conserve ses vertus toniques, resserrantes, corroborantes, et ne possède qu'une force émolliente ou relâchante presque insensible, tandis qu'au contraire, si l'on administre largement du miel en nature et mêlé seulement pour chaque once de quelques grains d'une poudre tonique, comme celles du bois de *quassia amara*, de simarouba, de quelques gouttes d'une huile amère, comme celles d'écorces d'orange ou de citron, d'une ou deux cuillerées à café d'un décoctum astringent, comme celui de noix de galle ou celui de malichorium, l'action laxative du miel restera sensible, et pourra même être augmentée par l'énergie avec laquelle les élémens toniques du composé réveillent la vitalité de l'intestin, par l'impatience avec laquelle celui-ci supporte le contact de la substance

relâchante. C'est ce que l'on observe quotidiennement dans la pratique quand on associe à petite dose le sirop de quinquina au miel ; les évacuations alvines sont plus promptes que si ce dernier était donné seul.

Les mêmes réflexions se présentent à nous, si nous cherchons à apprécier les effets de la combinaison du miel avec les excitans, comme quand on lui associe la poudre de cannelle, de girofle, d'angélique, de muscade, d'anis, de cumin, de fenouil, de coriandre, de cardamome, de gingembre, de curcuma, de badiane, de poivre de la Jamaïque, les huiles volatiles de ces divers aromates, le sirop de stœchas, ou quand on le dissout dans un infusum plus ou moins fort de mélisse, de thym, de sauge, de camomille romaine, d'hyssope, d'origan, de marjolaine, de dyctamne de Crête, de sarriette, etc. L'effet simultané des principes du mélange influe beaucoup sur le résultat desiré : le miel est digéré facilement en vertu de l'impression stimulante dirigée sur l'estomac, et il arrive dans les intestins converti en chyme, lorsque la dose des stimulans a été suffisante : si, au contraire, elle est trop faible et que le miel ne soit point digéré, l'action relâchante et évacuante prend le dessus avec d'autant plus d'énergie, que les organes digestifs sont excités par les ingrédiens stimulans, et elle a lieu alors sans pesanteur d'estomac et sans coliques, comme cela arrive souvent quand même le miel est donné seul, surtout chez les individus dont le système digestif est affaibli.

L'union du miel avec les émolliens, les tempérans et les autres laxatifs est très-fréquemment indiquée, et donne lieu à des composés d'une action mixte.

C'est ainsi que le miel, administré à une certaine dose, dans un décoctum aqueux de racine de guimauve, dans

un solutum de gomme arabique, dans de l'eau de graines de lin, dans un bouillon gélatineux, relâche les tissus vivans, affaiblit l'énergie des organes, et produit même des évacuations alvines à un degré plus manifeste que s'il était donné à part; et cela se conçoit, puisque ces divers ingrédiens ne font que corroborer sa puissance pharmacologique. Une tisane mucilagineuse simplement miellée, l'infusum de fleurs de mauve, de violette, de bourrache, édulcoré avec le miel, le décoctum d'orge perlé ou de gruau d'avoine, pareillement adouci, sont constamment donnés avec un succès marqué dans les phlegmasies thoraciques ou abdominales, dans les néphrites, dans les pleurésies, dans les péritonites, les entérites, les cystites, les hépatites, les bronchites, etc., même par ceux qui refusent justement de souscrire à l'ancienne croyance (1) en vertu de laquelle la plupart de ces affections morbides seraient dues *à une pituite grossière qui se trouve ainsi raréfiée et atténuée par l'effet du miel et de l'eau.*

Communément encore le jus de citron, le suc de groseilles, le vinaigre, la pulpe des pruneaux cuits, sont combinés avec le miel, et, sans modifier d'une manière appréciable l'exercice de sa vertu laxative, le rendent plus tempérant.

Non moins habituellement, enfin, l'action légèrement purgative du miel est énergiquement accrue par son association avec la manne, les pulpes de casse ou de tamarin, l'huile d'amandes douces, celle de palma-Christi, les sirops de nerprun ou de fleurs de pêchers, la poudre de rhubarbe, celles de scammonée et de jalap, le décoctum des feuilles ou des follicules du séné, et cette action com-

(1) Arnault de Nobleville et Salerne, *l. c.*, p. 208.

binée est utilement mise à profit par les médecins praticiens dans les cas d'helminthiasies spécialement. Le miel est même alors plutôt un correctif qu'un auxiliaire.

Ainsi donc, sans avoir des propriétés bien actives par elle-même, cette substance devient un médicament précieux dans une foule de circonstances.

Les cas où l'usage du miel est utile en thérapeutique sont, comme on peut en juger dès à présent, extrêmement nombreux. Outre ceux que nous avons signalés ci-dessus, nous dirons que cette matière a été encore recommandée d'une manière expresse dans une foule d'autres non moins importans (1) et sous une multitude de formes différentes, surtout par les Anciens qui s'en servaient beaucoup plus fréquemment que nous. Non-seulement elle sert habituellement ou de correctif ou d'excipient dans nombre de préparations pharmaceutiques officinales et magistrales, mais encore on requiert d'elle une action spéciale; et alors on ne la regarde pas uniquement comme propre à édulcorer des liquides, à lier des poudres, à donner la consistance convenable à des bols ou à des électuaires.

C'est ainsi qu'on administre le miel dans les angines tonsillaires (2), dans la pharyngite, dans la glossite, dans les ulcérations de la bouche et de l'isthme du gosier, dans les aphthes des enfans, dans les toux gutturales ou nerveuses accompagnées d'irritation du voile du palais (3), après l'avoir introduit dans un véhicule approprié pour faire un gargarisme, par exemple dans du vin blanc ou

(1) Bassiano Carminati, *Hygiene, Therapeutice et Materia medica*, Papiæ, 1793, in-8°, tome III, p. 209.

(2) Pline, lib. XXII, c. 24, préconise déjà ce moyen.

(3) Ce remède était d'usage dès le temps de Martial, puisqu'il dit

dans un décoctum de quinquina, si le mal paraît d'origine scorbutique; dans un solutum de deuto-chlorure de mercure, si on le soupçonne de nature syphilitique; dans un infusum de noix de galle ou d'aigremoine, s'il paraît dû à une extrême atonie et à une infiltration lymphatique des tissus; dans de l'eau d'orge, du lait, de l'eau de gomme, ou de l'infusum de racine de réglisse, du jus de figues cuites, s'il est évidemment inflammatoire, et en y adjoignant, au besoin, la conserve de roses, l'alkoholat de cochléaria, celui de romarin composé, celui de mélisse composé également, l'acide sulfurique, le vinaigre, la teinture de myrrhe, l'alun, le laudanum liquide de Sydenham, le sirop de Cuisinier, le borate sursaturé de soude, l'eau de sauge, la poudre de racine de pyrèthre, l'hydro-chlorate d'ammoniaque (1), l'acide hydrochlorique, l'eau distillée de lavande, le sirop de mûres.

On connaît généralement les bons effets du linge fin ou du papier brouillard enduits de miel dans les brûlures superficielles, surtout chez les individus cacochymes.

Personne n'ignore à présent avec quel succès on applique localement le miel uni à l'acide hydrochlorique, dans des proportions variées, sur ces ulcérations couenneuses, sur ces taches gangréneuses de la bouche et de l'arrière-bouche, qui constituent la *stomacace* des An-

---

dans une de ses épigrammes :

Lenitat ut fauces medicus, quos aspera vexat
Assiduè tussis, Parthenopœe, tibi
Mella dari nucleosque jubet, dulcesque placentas.
. . . .
Non est hic tussis, Parthenopœe, gula est.

(1) Quarin a conseillé un gargarisme de ce genre dans la paralysie de la langue.

ciens (1), la *fégarite* des Espagnols, le *waterkanker* des Allemands (2), la *gangrène scorbutique des gencives* de Van Swieten (3), l'*angine maligne* de Starr (4) et de Samuel Bard (5), l'*ulcère syriaque* d'Arétée (6), d'Aëtius l'Amydéen (7), et d'Alaymo (8), l'*affection strangulatoire* de J.-B. Carnevala (9), l'*angine épidémique* observée par Ghisi (10), par Keetel (11), par Rosen (12), par Zobel (13), par Cortesio (14), par Michaëlis de Goettingue (15), par J.-B.-L. Chomel (16), par Mar-

---

(1) Pline, lib. xxv, c. 3. — Paul Ammann, *Dissert. de Stomacace seu Scorbuto oris*, in-4°, Lips., 1681. — ΣΤΡΑΒΩΝ, Γεωγραφ. βιβλ. εξκαιδεκατον, p. 908, de l'édition citée. — Cet auteur parle ici de la maladie qui attaqua les soldats de l'expédition d'Ælius Gallus en Arabie.

(2) Van Swieten, *ubi infrà*.

(3) *Comment. in Boerh. Aphorism.*, in-4°, tome 1, p. 688 et 705.

(4) *Philosophical Transactions*, n° 495.

(5) Ces deux médecins, l'un du comté de Cornouailles et l'autre de New-York, ont observé chacun une épidémie de ce mal. M. Bretonneau a publié un extrait de l'ouvrage du dernier. Voyez aussi les pages 734 et suivantes du vol. v. de la *Biblioth. de chirurgie de Richter*.

(6) *Tetrab.*, lib. ii, serm. 4, c. 46.

(7) Περὶ αἰτιῶν καὶ σημειῶν οξεῶν παθῶν, κεφ. θ'.

(8) *Consultatio pro ulceris Syriaci nunc vagantis curatione*, Palerme, 1632, in-4°.

(9) *De Epidemico strangulatorio affectu*, Napoli, 1620, in-4°.

(10) A Crémone, au mois de mai 1747. (*Lettere mediche*, Cremona, 1749.)

(11) Cité par M. Bretonneau, d'après Ghisi.

(12) *Maladies des Enfans*, traduction française, Paris, 1793, in-8°.

(13) A Weirtheim, et décrite dans l'ouvrage de Michaëlis.

(14) *Miscellan. med.*, etc. Messine, 1625, in-folio, p. 697 et suiv.

(15) *Dissert. inaugural. de Anginâ polyposâ sive membranaceâ*, Argent., 1778.

(16) *Dissert. historique sur l'espèce de mal de gorge gangréneux, qui a régné parmi les enfans l'an dernier*, Paris, 1749, in-8°.

teau de Grand-Villiers (1), et autres, qu'on a souvent confondues avec le croup et l'angine scarlatineuse, et que M. le docteur Bretonneau propose d'appeler *diphthérite* (2). Ce dernier, et notre honorable collègue, M. Guersent (3), viennent de donner une nouvelle vie à l'agent thérapeutique dont nous parlons et qui paraissait avoir été oublié depuis les travaux du célèbre commentateur de Boerhaave.

Nous ne rappellerons point ici, avec Pline encore, les recommandations que l'on a faites, d'instiller dans le conduit auriculaire, lorsqu'il existe de l'otalgie, du miel et de l'huile de roses (4) avec addition de beurre suivant le conseil de Marcellus Empiricus, ou du miel sali par du couvain (*mel in quo apes emortuæ sunt*) (5); de frotter la tête avec cette même substance dans les cas de phthyriase locale (6); d'en appliquer sur les piqûres faites par les serpens venimeux (7); d'en administrer contre l'intoxication par les champignons; d'en introduire dans l'angle de l'œil affecté d'encanthis ulcéré (8). Nous n'affirmerons pas avec Mouffet (9), qu'uni au beurre il soit odontophyque; avec Dioscoride (10), que le miel *ouvre les orifices des vaisseaux*,

---

(1) *Descript. des maux de gorge épid. et gangréneux, qui ont régné à Aumale et dans le voisinage*, Paris, 1768, in-12.

(2) *Traité de la Diphthérite*, Paris, 1826, in-8°.

(3) *Dictionn. de médecine* en 18 volumes, tome 2, p. 389.

(4) Pline, *l. c.* lib. xxii, c. 24. — Dioscoride, *ubi infrà*.

(5) Lib. xxx, c. 4.

(6) *Idem*, lib. xxii, c. 24. — Dioscoride, *ubi infrà*

(7) Pline, lib. xxii, c. 24. — Dioscoride, *l. c.*

(8) Pline, *ibidem*. — Scribonius Largus, *Compos. med.* 25.

(9) *Ubi suprà*, p. 29.

(10) *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς, βιβλ. β΄, κεφ. ϛα΄.*

appelle les humeurs, agglutine la chair ; que, cuit avec de l'alun et employé en frictions, il guérit la gale ; que, trituré avec du sel gemme et appliqué localement, il apaise les tourmens du tintouin ; que, mis durant trente jours sur le gland découvert dans le cas de paraphymosis, il remédie à cette infirmité ; que, posé comme topique ou pris à l'intérieur, il préserve de l'hydrophobie ceux qu'a mordus un chien enragé. Nous ne prétendrons pas, avec Galien, qu'uni au fiel de vautour et au suc de marrube, il dissipe l'opacité d'un crystallin cataracté ou la paralysie de la rétine (1) ; qu'il soit convenable de le faire entrer dans tous les antidotes (2) ; qu'il puisse éclaircir la vue et contribuer à l'embellissement du visage comme cosmétique (3) ; qu'il soulage les douleurs de la dartre rongeante ; avec Nicander de Colophon (4), qu'il puisse arrêter les accidens causés par l'ingestion de l'opium ; avec Ovide (5), qu'il soit aphrodisiaque ; avec Avicenne (6), que, cuit dans l'eau avec du beurre, il devienne lithontriptique ; avec Al-

---

(1) Περὶ εὐποριστῶν, βιβλ. Α΄, κεφ. ε΄.

(2) Voyez la traduction latine du livre qui lui est attribuée : *De simplicibus medic. ad Paternanium*, dans le tome XIII de l'édition de Chartier, page 997.

(3) Un certain Bizozerus, auteur d'un ouvrage sur les Proverbes de Salomon, mais sur le compte duquel je n'ai pu me procurer aucun détail, est cité par Lanzoni comme attribuant ces dernières qualités à un plus haut degré au miel recueilli par les abeilles, tandis que la ceinture d'Iris brille dans les nuages.

(4) Αλεξιφαρμακα.

(5) *Ovaque sumantur, sumantur Hymettia mella,*
Quasque tulit folio pinus acuta nuces.

(6) *Liber Canonis.*

drovandi (1), ce que, du reste, Galien avait déjà dit au sujet des cheveux (2), que son solutum aqueux fasse pousser la barbe, etc., etc.

Toutes ces belles propriétés, reconnues de bonne foi par Vanden Bossche (3), J.-J. Wecker de Bâle (4), Melchior Sebizius (5), Jos. Lanzoni (6), le jésuite Mart. Ant. del Rio (7), le pharmacien Lémery (8), Michel Ettmuller (9), J. Boëcler (10), comme l'excellence de l'oxydercicon de Q. Serenus Sammonicus (11), sont aujourd'hui, ou niées complètement, ou totalement oubliées, de même qu'on ne compte plus, avec Vossius (12) et J. Hartmann (13), sur l'efficacité d'un pareil moyen pour cicatriser les ulcérations du poumon; avec Galien encore sur les onctions de miel pour arrêter les fièvres invétérées; avec Marcellus Empiricus, sur l'application

---

(1) *De Animalibus insectis*, lib. I, p. 149.

(2) Περὶ ευποριστῶν, βιβλ'.Α, κεφ. β'.

(3) *L. c.*, lib. IV, c. 401.

(4) *Le Grand Thrésor ou Dispensaire et Antidotaire spécial*, traduit par Jan Duval, Genève, 1610, in-4°, livre I, sect. 26, p. 519.

(5) *L. c.*, p. 476.

(6) *Dissertat. cit.*, p. 320 et 321 du IIIe volume de ses Œuvres complètes, imprimées in-4°, à Lausanne en 1738.

(7) *Adagialia sacra*, etc., Lugd., 1612, in-4°.

(8) *Dictionnaire des Drogues*, édit. citée, p. 556.

(9) Dans son Commentaire sur la partie zoologique de l'Ouvrage de Schroëder, class. IV, n° 94.

(10) *Pauli Hermanni cynosura mat. med.*, Argentorati, 1726, in-4°, parte primâ, capite 8, p. 712.

(11) *Hyblæi mellis succi cum felle caprino*
Subveniunt oculis dirâ caligine pressis.

(12) *De Idolatriâ*, lib. IV.

(13) Dans ses *Annotations* sur Valescus de Tarenta.

d'un mélange de miel et d'excrémens d'enfans, pour dissiper les taches de la cornée, etc.

Mais nous ne saurions oublier de mettre sous les yeux de nos lecteurs les propriétés utiles d'une foule de préparations officinales dont le miel fait la base et dont on est appelé à se servir tous les jours dans la pratique de l'art de guérir. Aussi les anciens pharmaciens le rangaient-ils parmi leurs *Evangélistes, mel est unus ex Evangelistis nostratibus*, disaient-ils (1), non sans quelque raison.

Ces préparations sont de plusieurs espèces.

Dans les unes le miel n'est nullement altéré dans ses propriétés; il est seulement combiné avec des matières étrangères à lui, ou même tout simplement purifié.

Dans les autres, il est dissous dans les liquides susceptibles de lui imprimer certaines modifications.

Il en est enfin où il se trouve avoir totalement changé de nature par suite d'une fermentation ou en vertu de l'action du feu.

Nous allons successivement et brièvement les passer en revue, en prévenant toutefois que généralement on les désigne par le nom de *Mellites*.

§ I. *Sirops de Miel ou Mellites aqueux.*

D'après ce que nous avons dit naguère de la nature variable des miels, de leurs différences d'odeur, de couleur, de consistance, de saveur, des principes étrangers qu'ils peuvent renfermer, des matières qui peuvent acci-

---

(1) Boecler, *ubi suprà*, p. 713. — Melchior Sebizius, *l. c.* p. 466.

dentellement en altérer la pureté, des falsifications que la mauvaise Foi leur fait souvent éprouver, il demeure évident que, pour obtenir par leur moyen des sirops comparables à ceux que l'on se procure à l'aide du sucre, il faut les dépouiller de tout ce qui est propre à les salir, à les colorer, à les épaissir, à les altérer, etc.

Or, pour arriver à ce résultat, on est obligé de *purifier* le miel, de le débarrasser de tout corps étranger qui pourrait le faire fermenter, de l'amener, pour ainsi dire, à l'état de sirop de sucre pur. Depuis long-temps on a senti la nécessité de cette opération préliminaire, puisque Conrad Khuenrath (1) et J. Schroëder (2) déjà, ont proposé des procédés propres à l'accomplir, et nous ne devons pas nous étonner qu'une foule de voies aient été indiquées pour parvenir à ce but, soit par Jean-Jacques Wecker (3), soit par De Renou, soit par Boëcler, soit par Ettmuller (4), qui porte du miel, d'ailleurs, le jugement suivant : *Mel est elegans substantia, in quá sunt principia salina valdè efficacia et valdè activa.*

Quoi qu'il en soit, ce sirop, que Tobie Lowitz paraît avoir fait le premier, dont, il y a quelque temps, on s'est beaucoup occupé en France, à l'occasion d'une guerre maritime soutenue avec un cruel acharnement et dans la vue de le substituer au sucre, doit être confectionné de la manière suivante, et se trouve naturellement placé en tête des mellites aqueux.

---

(1) *Medulla distillatoria et med.*, etc. Lips., 1599, in-8°.

(2) *Ubi suprà*, p. 732.

(3) *L. c.*, p. 598.

(4) Commentaire sur le lieu cité de Schroëder, tome II. p. 304 de ses Œuvres imprimées in-folio, à Lyon, an 1690.

A. *Mellite simple* ou *Sirop de miel.* On prend cent parties de miel, vingt parties d'eau, une partie et demie de craie, cinq parties de charbon pulvérisé, lavé et séché, et un blanc d'œuf pour chaque quatre livres de miel. On met le miel, la craie, et les deux tiers de l'eau, dans une bassine ; on laisse bouillir pendant deux minutes ; on ajoute le charbon ; après deux autres minutes on verse l'albumen battu dans le dernier tiers d'eau ; on agite, on soutient l'ébullition pendant deux minutes encore ; on retire la bassine du feu ; on laisse écouler un demi-quart d'heure et on verse sur une chausse (1).

Toutes les précautions indiquées ici ne sauraient être négligées, et quelques-unes encore sont même nécessaires. D'abord, le miel doit être choisi blanc, d'une saveur agréable, inodore, ou d'une odeur aromatique, non falsifié. Il doit cuire promptement, sous peine de devenir brun et d'acquérir l'odeur du caramel ; il faut concentrer le sirop en été plus qu'en hiver, pour éviter la fermentation, et ne l'écumer que lorsqu'il est à moitié refroidi, pour ne le verser sur la chausse que quand il est tout-à-fait froid, par la raison que les plus beaux miels contiennent une petite quantité de cire qui reste en dissolution à l'aide de la chaleur.

Ainsi obtenu, pour avoir la consistance convenable, ce sirop doit marquer 31° à l'aréomètre de Baumé, terme auquel on peut facilement arriver, en cas de besoin, par une prompte et nouvelle ébullition. Remarquons, du reste, qu'il fermente avec une grande facilité, et que toute bouteille qui en contient fait du bruit quand on la débouche.

(1) Thénard, *l. c.*, tome IV, p. 23.

Nous dirons aussi que, dans la fabrication du sirop de miel, l'emploi du charbon animal est de beaucoup préférable à celui du charbon végétal, puisque la force décolorante du premier est à celle du deuxième, comme dix est à un (1), et que quelques chimistes ont proposé, sans que cela mérite une sérieuse attention, de remplacer la craie par de la poudre de coquilles d'huîtres. C'est toujours, au reste, du carbonate de chaux.

Sans être digne de devenir, comme quelques personnes ont voulu que cela fût, la base de tous les sirops usités en pharmacie, sans être aussi agréable et aussi facile à préparer que le sirop de sucre de canne, le sirop de miel, conservé dans notre Pharmacopée légale sous le nom de *mellitum simplex* (2), est loin d'être sans mérite. Nos gastronomes sont à présent trop savans pour ignorer que les liquoristes de Zara édulcorent leur inimitable marasquin avec le sirop du miel de l'Ukraine ; et qu'à Dantzick, on donne une qualité supérieure aux *liqueurs fines*, avec celui que procure le miel de la Lithuanie. Les juges compétens lui préfèrent le sucre cependant : mais, en l'unissant à divers principes médicamenteux, il devient la base de beaucoup de préparations habituellement en usage ; et, délayé dans de l'eau, il constitue l'*hydromel des médecins*, bien différent de l'*hydromel vineux*, dont nous aurons à parler bientôt, ainsi que de l'*oinomel* ou vin miellé.

---

(1) En 1812, la société de Pharmacie de Paris a approuvé un moyen proposé par M. Bordes, pour fabriquer du sirop avec le miel de Bretagne. Ce moyen consiste à ajouter de l'acide nitrique et du lait aux ingrédiens que nous avons indiqués.

(2) *Codex medicamentarius sive Pharmacopœa gallica*, etc. Parisiis, 1818, in-4°, p. 162.

Or, cet *hydromel simple*, cet *hydromel aqueux*, cet *hydromel des médecins*, le Μελίκρατον ἥδιον de Dioscoride (1), de Pollux, de Nicander et d'Hésyche, l'*aqua mulsa* des Latins, se fait en mettant fondre dans une pinte d'eau une once et demie ou deux onces de sirop de miel ou de miel pur même, comme l'ont recommandé Galien (2), Pline (3), Paul d'Égine (4) et Dioscoride (5).

Cette boisson, dont nous avons déjà dit quelques mots, est tempérante, émolliente, adoucissante, légèrement laxative et diaphorétique. Elle convient, comme nous le savons d'avance, dans les phlegmasies des membranes et des organes parenchymateux, dans les maladies compliquées d'éréthisme nerveux, dans les irritations avec épuisement chez les individus naturellement faibles, chez ceux que Pline a appelés *micropsychos* (6), dans les toux sèches et fatigantes (7), etc., etc., sans néanmoins, pour cette raison, être d'une efficacité incontestable dans tous les cas d'empoisonnement, comme le prétend Dioscoride (8); et cela, dit le Sieur de Renou, parce que c'est une *liqueur grandement douce et agréable, et qui engendre un suc subtil, délicat, et*

---

(1) Περι υλης ιατρικης, βιβλ. Ε΄, κεφ. ιζ΄.

(2) *Ubi infrà.*

(3) Lib. XXII, c. 24.

(4) *De Re medicá*, lib. VII, c. 15.

(5) *ubi suprà.*

(6) *L. c.*

(7) Zacutus Lusitanus, *Medic. princip. Hist.*, lib. 2, n° 62.

(8) Περι δηλητηριων φαρμακων καὶ της αυτων προφυλακης βιβλιον. — Voyez aussi Galien, Περι Αντιδοτων, βιβλ. Α΄, κεφ. δ΄.

amy de nature en plusieurs personnes, mais principalement aux vieillards et à tous ceux qui sont de frig. et malef. (1).

On peut, du reste, varier à l'infini les propriétés de l'hydromel simple; il est possible d'en faire une boisson tonique et stimulante, soit en y joignant, comme le voulait Galien (2), du thym, de l'origan, de l'hyssope, du pouliot, du safran, du gingembre, du bois d'aloës, de la muscade, soit en le mêlant, comme le conseillait Paul d'Égine (3), avec du suc de coings; soit enfin, comme l'a recommandé N. Lémery (4), en l'unissant à un décoctum de plantes vulnéraires; de le rendre antiscorbutique, comme l'ont fait les Anglais, en le combinant à la bière (5) que l'on embarquait sur les vaisseaux destinés à des voyages de long cours; d'ajouter encore à ses propriétés calmantes et émollientes en le mêlant avec du lait d'ânesse (6), de l'eau d'orge perlé, ou de l'eau de gruau, du bouillon de limaçons ou de tortue, de l'infusum aqueux de fleurs de mauve ou de buglosse, etc.

Aëtius (7) le conseillait en lavement pour lâcher le ventre, ou en injections pour déterger les ulcères sinueux. Pline nous apprend que, de son temps, du pain tendre imbibé de cette liqueur passait pour un topique

---

(1) Œuvres pharmaceutiques, Lyon, 1737, in-folio, p. 87.

(2) Υγιεινῶν λογος Δ', κεφ. ϛ'.

(3) *L. c.*

(4) *Pharmacopée universelle*, Paris, 1738, in-4°, p. 169.

(5) Mouffet, *ubi suprà*, p. 31.

(6) Pline (*ubi suprà*) pense que le lait d'ânesse et l'hydromel simple, mêlés ensemble, sont propres à combattre les mauvais effets de l'ingestion de la jusquiame.

(7) *Tetrabibl.* II, serm. I, c. 137.

utile dans les inflammations de la vulve et dans les cas de luxations (1), et Paul d'Égine, qu'un mélange de décoctum de roses et d'hydromel, lequel portait le nom d'*hydrorosat*, était administré contre la fièvre ardente.

On sent bien, sans qu'il soit besoin d'insister sur ce point d'une manière spéciale, que le *chionomel* ou mélange de neige et de miel recommandé par quelques anciens dans les cas de fièvre inflammatoire (2), et l'*apomel* ou le résultat de la lotion des rayons de miel par l'eau de la pluie, indiqué par Aëtius et beaucoup d'autres (3) contre les fièvres bilieuses, ne diffèrent en rien, sous le rapport médical, de l'espèce d'hydromel dont nous venons de parler. Il n'en est point de même du *thalassomel*, ou mélange de miel et d'eau de mer, qui, au dire de Dioscoride (4), purge violemment, et qui est aujourd'hui inusité, Jean de Gorris paraissant être le dernier qui en ait conseillé l'administration.

B. *Mellite de Roses*, ou *Miel rosat*, ou *Rhodomel*, ou *Mellitum de Rosis* (5). On donne ce nom à un médicament que l'on prépare de la manière suivante :

On met infuser, pendant douze heures, dans quatre livres de décoctum de calices de roses de Provins, une livre de pétales secs des mêmes roses ; on passe sans exprimer ; on ajoute à la colature six livres de miel choisi ;

---

(1) *Ubi suprà.*

(2) Aldrovandi, *De insectis*, lib. I, p. 150.

(3) Actuarius, *De Methodo med.*, lib. V. c 7. — Paul d'Égine. l. c. — Myrepse, *De Compositione medicam.*, sect. V. — Oribase, *Medic. collect.*, lib. V, c. 17.

(4) Περί ὑλης ιάτρικης, βιβλ. Ε', κεφ. κ'.

(5) *Pharmacopœa gallica*, p. 163.

on clarifie avec un blanc d'œuf, et on fait cuire à consistance de sirop.

Telle est la formule ordonnée légalement par le Codex. On pourrait lui reprocher, peut-être, une surabondance dans la proportion des roses employées et une sorte de contradiction dans le rapprochement du blanc d'œuf et du décoctum de calices de ces fleurs ; l'albumine de l'un, s'unissant au tannin de l'autre, une partie du principe actif de la préparation doit se trouver ainsi détruite. Elle est pourtant bien préférable à celle des anciens pharmaciens (1) qui se contentaient de faire cuire une partie de roses rouges pilées, avec trois parties de miel écumé.

Quelquefois le miel rosat contient un peu d'acide sulfurique, que les droguistes y ajoutent pour aviver sa couleur. Il est bon d'être prévenu de cette circonstance qui peut donner à ce médicament des propriétés irritantes.

Le mellite de roses peut être employé comme détersif dans le pansement des ulcères atoniques, scorbutiques, scrofuleux. En solution dans l'eau, il convient pour laver les plaies molles et baveuses des cachectiques, ou pour faire des injections dans les sinus purulens. On le fait entrer dans les gargarismes détersifs très-habituellement (2) ; et, uni à vingt gouttes par once d'acide hydro-chlorique pour être appliqué topiquement plusieurs fois par jour avec un pinceau, il est très-efficace dans les ulcérations scorbutiques et gangré-

---

(1) De Renou, *l. c.*, p. 90.

(2) Ces gargarismes doivent être réservés pour les cas d'angine muqueuse ou œdémateuse ; dans toute autre occasion, le principe actif de la rose augmenterait l'inflammation déjà existante.

neuses de la bouche, et dans la diphthérite. Il fait encore partie de plusieurs topiques digestifs (1), et de quelques lavemens légèrement astringens et toniques, dans des cas de diarrhée par débilité. Combiné avec le tartrate de potasse et le jaune d'œuf, il a été préconisé par Hafenreffer (2) et par Borel (3), dans le pansement des ulcères fougueux, car pour lequel on peut encore l'unir à la térébenthine. Enfin, on l'a fait entrer en dissolution dans des collyres détersifs et fortifians.

Dans le Formulaire de Barcelonne, on indique, comme propre à combattre le ptyalisme, un *rhodomel cydonié*, fait avec un décoctum concentré de semences de coings, du rhodomel ordinaire et du sous-borate de soude. J'ai quelquefois employé ce médicament en gargarisme avec un certain avantage. Il diffère, au reste, de celui que les anciens médecins grecs nommaient ῥοδόμελον et qui résultait du mélange du suc de coings avec le rhodomel ordinaire (3).

Uni à l'eau de Rabel, *le miel rosat* peut procurer quelque succès dans le traitement local des hémorrhagies passives de la bouche, du rectum, de l'utérus, etc.

C. Du *Mellite de Concombre sauvage ou d'Elaté-*

---

(1) Autrefois, les chirurgiens faisaient, avec du miel et des jaunes d'œuf, *un digestif simple*, qu'Ettmuller (*l. c.*, p. 305), recommande contre les ulcères phagédéniques et les plaies qui manifestent une tendance à la gangrène. Je m'en suis en général bien trouvé pour le pansement des brûlures.

(2) *De Morbis externis*, lib. 2. c. 2.

(2) Cent. 1, obs. 96.

(3) Paul d'Egine (*l. c.*, lib. XII, c. 15) paraît avoir désigné sous le nom de *rhodostacton* (ῥοδόσταϰτον) un miel rosat, qui ne diffère du rhodomel que par les proportionsde ses in grédiens.

rium. On trouvait autrefois, dans les officines des pharmaciens, un *miel d'élatérium* que l'on préparait en pilant, dans deux livres de miel, une livre des fruits du *momordica elaterium*, presque mûrs, en renfermant la pulpe dans un sac de toile suspendu ensuite dans un endroit frais, en recevant dans un vase de verre la liqueur qui en découlait, et en faisant évaporer celle-ci à consistance de sirop.

Ce mellite est purgatif; mais son action est si violente, que l'usage en est aujourd'hui presque abandonné (1). On ne l'administrait, du reste, guère qu'en lavement et à la dose d'un à trois gros.

D. *Du Mellite d'Hellébore, Mel helleboratum*. On le composait avec l'infusum aqueux d'hellébore noir, on l'administrait contre la manie (2), la mélancolie, la léthargie; mais il n'est plus usité. C'était un purgatif énergique, que l'on donnait le plus souvent en lavement.

E. *Du Mellite de Violettes*, ou *Miel violat, Mel violatum, Mel violaceum*. On prépare ce miel, dont la formule n'est point restée dans notre nouveau Codex, mais se trouve dans Nicolas Lémery, dans De Renou (3), dans l'ancienne Pharmacopée de Paris (4), dans le Dispensaire pharmaceutique de Vienne (5), et dans une foule d'autres ouvrages (6), en laissant digérer, durant

(1) On n'en trouve point la formule dans le nouveau Codex.
(2) Nic. Lémery, *l. c.*, p. 175.
(3) *L. c.*, p. 532.
(4) Édition de 1758, in-4°.
(5) Édition de 1751, in-fol., p. 209.
(6) *Pharmacop. Wurtemb.*, Lausanne, 1775, in-4°.

huit jours, en lieu frais, quatre livres de fleurs de violettes, fraîchement cueillies, dans douze livres de miel, en faisant bouillir le mélange avec une pinte de décoctum aqueux des mêmes fleurs, en coulant avec expression, et en amenant la colature à consistance sirupeuse, au bain-marie.

Beaucoup de pharmaciens ne se servaient autrefois, pour sa fabrication, que des calices de la violette, dont ils employaient de préférence les pétales pour la confection de la conserve et du sirop qui portent le nom de ces fleurs.

Ce mellite est adoucissant, émollient, laxatif, mais il n'entre guère que dans la composition de certains clystères, ou de gargarismes antiphlogistiques. On préfère le sirop de violettes quand on veut donner les principes de ces fleurs dans une tisane ou dans une potion.

Anciennement on l'admettait aussi dans le pansement des plaies et des ulcères, que l'on voulait *mondifier*, suivant l'expression du temps.

F. *Du Mellite de Romarin* ou *Miel anthosat*, *Mel anthosatum* (1). Celui-ci est le résultat de la digestion prolongée d'une livre de fleurs nouvelles de romarin, dans quatre livres de miel bien écumé, auquel on ajoute, à la fin de l'opération, un peu d'eau distillée de romarin, et qu'on fait cuire légèrement, pour ne pas amener la déperdition des principes aromatiques.

---

(1) *Pharmacopée de Vienne*, *l. c.* — Nic. Lémery, *l. c.* — Renou, *l. c.* — J. R. Spielmann, *Pharmacopæa generalis*, Argentor., 1783, in-4°, part. II, p. 217.

On trouve déjà, dans Mésué, la première indication de ce médicament. (Voyez l'édition des Œuvres de cet Arabe donnée à Venise, in-folio, en 1589, par Costeo.)

Il était employé en lavement, à la dose d'une à trois onces, dans les cas de coliques dites venteuses, de léthargie, de paralysie, d'hystérie. Il est actuellement presque oublié; on conçoit cependant que son action stimulante sur le canal digestif, que les principes volatils et diffusibles qu'il contient, peuvent le rendre d'une véritable utilité chez quelques malades frappés d'asthénie.

G. *Du Mellite de Raisins secs, Mel Passularum* (1). Il se préparait en mettant infuser à chaud deux livres de raisins secs mondés de leurs pepins, dans trois pintes d'eau, que l'on faisait bouillir à réduction de moitié au bout de vingt-quatre heures. On passait avec expression, et l'on cuisait, en écumant, avec deux livres de miel blanc.

Cette préparation, analogue, sous le point de vue thérapeutique, à la pâte de guimauve, aux tablettes de jujubes, et à une foule d'autres friandises pharmaceutiques, ainsi qu'au miel pectoral des Dispensaires de Vienne (2) et universel de Reuss (3), est abandonnée de nos contemporains. Elle jouissait, chez nos pères, de quelque crédit auprès des médecins qui avaient à traiter des catarrhes pulmonaires, des angines, des phthisies laryngées : la dose en était d'une demi-once à une once. Elle n'est point consacrée dans notre Codex, non plus que la suivante (4).

---

(1) N. Lémery, Renou, *l. c.*

(2) Celui-ci était fait avec le décoctum des espèces pectorales.

(3) *Dispensatorium universale*, Argent., 1791, in-8°, tom. 1, p. 570.

(4) Il est assez remarquable que dans la première formule de ce *Mel passularum*, que l'on doit à Giov. Mattheo de Grado, le miel ne figure pour rien.

H. *Du Mellite de Nénuphar*, *Mel nenupharinum*. On le faisait avec la colature de quatre livres de fleurs de *nymphœa alba*, bouillies dans quatre pintes d'eau de fontaine jusqu'à réduction du tiers, cuite à consistance sirupeuse avec six livres de miel.

On le donnait en lavement dans les irritations des intestins et dans les diarrhées inflammatoires, à la dose d'une à trois onces.

I. *Du Mellite de Mercuriale simple*, *Mellitum de Mercuriali simplex* (Pharmacopæa gallica), *Mel mercuriale*. On le prépare à la manière des sirops, avec quatre livres de suc de *mercurialis annua*, et une égale quantité de miel. Il est plus souvent employé que les autres mellites, et entre dans les lavemens purgatifs à la dose de deux à quatre onces.

Le Mellite de mercuriale composé, *Mellitum de mercuriali compositum*, quoique conservé dans la nouvelle Pharmacopée française, n'est qu'un remède populaire, digne du siècle de Paracelse, plus connu sous le nom de *sirop de longue-vie*, et peu en usage parmi les médecins. C'est encore une de ces compositions surannées où figurent tout à la fois les sucs de mercuriale, de bourrache, de buglosse et le vin blanc, les racines de glayeul des marais (*iris pseud'acorus*) et de grande gentiane, le séné mondé et le miel : aussi est-il tout ensemble, aux yeux des croyans, tonique, purgatif, stomachique, expectorant, carminatif, anthelminthique, emménagogue, cholagogue, et même *macrobiotique*, comme son nom vulgaire semble l'annoncer d'avance. Les inconvéniens qui suivent l'emploi de médicamens propres à accomplir tant d'indications différentes, et vaguement conseillés contre les vers, les

embarras muqueux des premières voies, l'aménorrhée, l'asthme, les vieux catarrhes, sans spécification aucune, feront toujours la fortune de la Médecine qui ne voit partout qu'irritation, et donneront aux Sangrado de nos jours le pas sur les descendans du respectable M. Purgon. *Quis tamen pœnas luet? Æger ne?*

J. *Du Mellite de Scille* ou *Miel scillitique*, *Mellitum de Scilla*, *Mel scilliticum* (1). On l'obtient en faisant bouillir légèrement, durant quelques minutes, avec trois livres d'eau, dans une bassine, deux onces de squames sèches de scille (*scilla maritima*), pilées, en laissant digérer pendant deux jours, en passant avec expression, en ajoutant à la colature une livre huit onces de miel blanc, en clarifiant, et en faisant cuire à consistance de sirop dans un vase d'argent ou de faïence.

Bien différent de la préparation dont nous venons de nous occuper, ce mellite est véritablement utile, parce qu'il conserve parfaitement toutes les qualités médicamenteuses de la scille. On le donne à la dose d'un demi gros, d'un gros ou de deux gros, comme diurétique dans certains cas d'œdème ou d'anasarque; comme expectorant dans certains vieux catarrhes bronchiques accompagnés de faiblesse; comme hydragogue même dans les infiltrations séreuses symptomatiques des maladies organiques du cœur. On l'a aussi recommandé contre l'ictère; mais généralement on lui préfère l'oxymel scillitique.

On suit le même procédé pour la fabrication du *Mel-*

---

(1) *Pharmacopœa gallica*, p. 164.

lite de bulbes de Colchique automnal, *Mellitum de bulbis Colchici* (1). Mais celui-ci, d'une très-grande activité, demande beaucoup de précautions de la part de ceux qui en veulent faire usage.

Nous ne ferons aussi qu'indiquer ici les *Mellites de Pariétaire* (2), recommandé en lavement contre l'ischurie, la néphrite, la gravelle; *de Menthe*, *de Myrte* (3), qui partageaient les propriétés du miel anthosat; *de Pyrèthre* (4), ordonné comme expectorant dans les affections chroniques de la membrane muqueuse du poumon; *de Chélidoine* (5), vanté contre l'ictère, les engorgemens du foie et de la rate; *de petite Centaurée* (6), conseillé comme fortifiant et alexipyrétique; *de suc de Grenades* ou *Rhoïton* des Anciens (7), et *de Verjus* ou *Omphacomel* (8), analogues l'un et l'autre à nos sirops de cerises et de groseilles, ainsi qu'à l'oxymel; d'*Anacardes* ou *Miel anacardin* (9), préconisé comme nervin, et donné à la dose d'une à deux onces; *de Myrobolans*, qui devait avoir les propriétés de celui de raisins secs; *de Populage* ou *de Caltha palustris* (10),

---

(1) *Pharmacopœa gallica*, p. 164.

(2) N. Lémery, *l. c.*, p. 174.

(3) *Ibidem*.

(4) *Pharmac. de Vienne*, p. 209.

(5) *Ibidem*. — Plenck le recommande comme plus détersif que notre miel rosat. — Il est inscrit également dans les formules de la *Pharmacopœa fuldensis*.

(6) N. Lémery, *ubi suprà*.

(7) Ροϊτον, Paul d'Égine, *l. c.*

(8) Ομφακομελι, Paul d'Égine, *l. c.*

(9) N. Lémery, *l. c.*

(10) *Dispensaire de Vienne*, *l. c.*

donné contre les affections organiques des viscères, *de Raifort*, cité comme antiscorbutique (1); *de Nicotiane* (2), qui, quoique *admirable pour purger non-seulement la pituite crasse, mais encore l'une et l'autre bile*, est d'un emploi dangereux et est un violent drastique; *de Cerises aigres* (3), peu différent de notre eau de groseilles ou de notre limonade; de *Canneberge*, *Mel oxycocci* (4); de *Sureau*, *Mel sambuci*. (5) etc. On a, pour ainsi dire, oublié déjà ces compositions si célèbres autrefois.

Nous ne saurions, néanmoins, terminer l'histoire des mellites aqueux et simples, sans rappeler, seulement pour mémoire, que le mélange du miel avec la cendre de seiche, a passé pour enlever les taies de la cornée transparente (6); avec la poudre de coquilles de murex calcinées, pour produire de bons effets dans les engorgemens des parotides (7); avec le blanc d'œuf et les pignons, pour détruire les boutons du visage (8); avec la graisse de souris, pour corriger l'épiphora (9); avec le fiel de brebis, pour déterger parfaitement le conduit auriculaire (10); avec la résine, pour redonner de l'action

(1) *Pharmacop. Pauper. Pragensis*, 1783, in-8°.

(2) Joseph Du Chesne, sieur de la Violette, *Pharmacopée des Dogmatiques réformée*, Lyon, 1648, in-12, p. 223.

(3) *Idem*, *ibidem*, p. 238.

(4) *Pharmacopœa Rossica*, 1782, in-8°.

(5) Reuss, *ubi suprà*, p. 673.

(6) Pline, lib. xxxii, c. 7.

(7) *Idem*, *ibidem*.

(8) *Idem*, lib. xxix, c. 3.

(9) *Ibidem*, c. 6.

(10) *Ibidem*.

aux testicules débilités (1); avec la cendre de cuir, pour combattre efficacement les dartres phagédéniques; avec le nitre et le lait, pour cicatriser les ulcères de la face; avec l'huile de noix, pour combattre les accidens des brûlures (2), etc. Toutes ces recettes ne peuvent plus se présenter que dans les ouvrages de médecine qui méritent de figurer à côté des œuvres de littérature dont nous gratifient les éditeurs de la fameuse *Bibliothèque bleue*.

Nous dirons encore, qu'on veuille bien nous le pardonner, qu'Alexandre de Tralles (3) a proposé contre l'atrabile un *diamelon* composé de suc de coings, de poudre de gingembre, de poivres blanc et noir, et de miel; et qu'il le présente comme un succédané du rhodomel. Un pareil remède a une assez grande énergie pour demander à n'être prescrit qu'avec beaucoup de réserve, de même que le *Mellite de Meloës*, *Mel vermium maialium*, conseillé contre la rage (4).

Enfin l'*oënomel*, ou mieux, l'*oïnomel*, οἰνόμελι des Grecs, *mulsum* ou *vinum mulsum* de Latins, mélange de miel et de vin, doit de même être rangé dans la catégorie des mellites simples, et nous devons nous en occuper, malgré la sorte de délaissement où est tombée de nos jours cette liqueur, pour la fabrication de laquelle Nicolas Myrepse (5), Constantin César (6), Diosco-

(1) MOUFFET, *l. c.*, p. 27.
(2) *Idem*, *ibidem*.
(3) Lib. VII, c. 7.
(4) *Pharmacop. fuldensis*.
(5) *De Composit. medicamentorum*, sect. XXXVII, c. 31.
(6) Cet auteur, sur le compte duquel je n'ai pu me procurer aucun renseignement, est cité par Sebizius.

ride (1), Palladius (2) et autres, ont donné des recettes différentes.

Au temps de Pline (3) et de Dioscoride (4), on le faisait de préférence avec du vin vieux, usage que semble confirmer Horace (5), et que devait accréditer le peuple des gastronomes, puisque cette boisson était tout autant consacrée aux délices de la table, qu'au traitement des maladies. Elle rendait l'appétit à ceux qui l'avaient perdu; froide, elle lâchait le ventre; chaude, elle le resserrait au contraire (6); elle donnait de l'embonpoint aux individus maigres; elle rendait les forces et la santé aux vieillards, témoin ce Romilius Pollion, dont nous avons déjà parlé; elle guérissait la *maladie royale* (7) ou *morbus arquatus* (8) des Latins, qui n'est autre que notre jaunisse; elle faisait disparaître la gêne de la respiration (9), etc.

Le Μελιτιτης de Dioscoride (10) ou *Melitites* des Latins (11), était une variété de l'oïnomel qu'on préparait avec du vin doux et du miel, et qu'on donnait comme

---

(1) Βιϐλ. Ε', κεφ. ιστ'.

(2) *De Re rusticâ*, lib. II, nº 71.

(3) Lib. XXII, c. 24.

(4) *Ubi suprà.*

(5) .... *Nisi Hymettia mella Falerno*
Ne biberis diluta........
Sat. 2.

(6) PLINE, DIOSCORIDE, *l. c.*

(7) VARRON, cité par Pline.

(8) PLINE, lib. XXII, c. 24.

(9) HENR. MUNDIUS, *Opera omnia med.-physica*, Lugd. Bat., 1685, in-12, p. 339.

(10) Βιϐλιον πεμπτον, κεφ. ιε'.

(11) PLINE, *ubi suprà*, et lib. XIV, c. 9.

laxatif, dans les cas de fièvres, de goutte et de faiblesse nerveuse, comme nous l'apprend Pline (1). Le Μελιχροος ou Μελιχρους et le Μελινδης d'Hippocrate (2), devaient avoir avec lui les plus grands rapports de composition et d'effets.

§ II. *Oxymellites ou Mellites acides.*

A. *Oxymellite d'Acétate de cuivre* ou *Onguent égyptiac*, *Mellitum de acetate cupri* (3) ; *Unguentum ægyptiacum* (4) ; *Unguentum magnum* de quelques auteurs (5) ; *Mel ægyptiacum* de la Pharmacopée de Londres (6) ; *Oxymel æruginis* de celle de Suède (7). Les dénominations de cette préparation pharmaceutique ont, comme on le voit, subi bien des changemens successifs, et son origine première se perd dans la nuit des temps, puisque plusieurs écrivains attribuent son invention aux anciens Égyptiens, tous médecins naturellement, comme le dit un vieux proverbe conservé par Plutarque ; tandis que d'autres prétendent l'accorder aux Grecs, qui l'ont appelée onguent des Égyptiens

---

(1) Voyez aussi MOUFFET, *l. c.*, p. 165.

(2) Περὶ νούσων. — Περὶ τῶν ἐντὸς παθῶν. — Περὶ γυναικείων.

(2) *Pharmacopœa gallica.*

(4) NIC. LÉMERY, *Pharmacopée universelle*, p. 966. — G. FABRICE DE HILDEN, *Observat. chirurg.* — *Dispensatorium pharmaceuticum Aust.-viennense*, Vindob., 1751, in-fol., p. 221. — RENOU, *l. c.*, p. 720.

(5) NIC. LÉMERY, *l. c.* — MÉSUÉ ; RENOU, *l. c.*, ce qui veut dire, selon ce dernier, *excellent*, *efficacieux*.

(6) Édition de 1746, in-8°.

(7) *Suecica Pharmacopœa*. Holmiæ, 1775, in-8°.

à cause de sa couleur qui se rapproche de la teinte qui distingue la peau des Maures. Ces différences de nomenclature, ces discussions archéologiques, cette transmission fidèle d'âge en âge, de génération en génération, prouvent, dans un médicament une valeur intrinsèque, et indépendante des révolutions du temps; aussi celui-ci, déjà employé avant Guy de Chauliac (1), est encore d'usage aujourd'hui, quoiqu'on reconnaisse tout le ridicule de sa classification parmi les onguens.

Pour obtenir cet oxymellite, on prend onze onces de miel blanc et pur, sept onces de bon vinaigre, cinq onces d'acétate de cuivre brut. Après avoir opéré le mélange de ces divers ingrédiens, on le fait bouillir jusqu'à complète dissolution du sel, et jusqu'à consistance d'onguent. Alors le composé a acquis une teinte pourpre, parce que le cuivre a repris l'état métallique et s'est revivifié par la décomposition ou du miel, ou de l'acide acétique, comme le pense notre honorable collègue, M. Henry père, chef de la Pharmacie centrale des Hôpitaux de Paris.

Mésué ajoutait aux substances ci-dessus indiquées de l'encens mâle; les Pharmacopées de Wurtzbourg (2) et de Brunswick (3), conseillent d'y mêler de l'alun cru; Brugnatelli veut qu'au lieu du simple vert de gris, on fasse entrer dans sa composition l'acétate de cuivre crystallisé, et d'autres se servent de l'oxyde brun de cuivre.

(1) *Grande chirurgie, etc., restituée par M. Laurent Joubert*, Rouen, 1615, in-12, tr. VII, doct. I, chap. 6, p 678.

(2) Edition de 1782, in-8°.

(3) 1777, in-4°.

Depuis bien long-temps et par presque tous les chirurgiens et médecins, Celse (1), Scribonius Largus (2), Aëtius (3), Paul d'Égine (4), Avicenne (5), Thierry de Héry (6), Mésué (7), les auteurs de l'Encyclopédie méthodique (8), Guy de Chauliac (9), Fallopio (10), Ambroise Paré (11), Fabrizio d'Aquapendente (12), Fabrice de Hildeni (13), Marco Aurelio Severini (14), Belloste (15), Hercule de Sassonia (16), Hévin (17), Mauquest de La Motte (18), Heister (19), Ieronimo Capivaccio (20),

---

(1) *L. c.*, lib. v, c. 22.

(2) *De Compos. medicam. Liber*, c. 94, comp. 237.

(3) *Tetrabibl.*, passim.

(4) Lib. VII, c. 17.

(5) *Liber Canonis*, Basiliæ, 1556, in-folio, lib. II, tr. II, c. 235, p. 226.

(6) *La Méthode curatoire de la maladie vénérienne*, etc., Paris, 1634, in-12, p. 200 et 205.

(7) *Opera*, Venetiis, 1633, in-fol., p. 171 et 172.

(8) *Dictionnaire de Chirurgie*, article ÆGYPTIAC.

(9) *Ubi suprà.*

(10) *De Cauteriis*, c. x, p. 605 de ses Œuvres imprimées à Francfort, in-fol., en 1584.

(11) Livre XXVI, chap. 18 et 28.

(12) *Opera chirurgica*, Lugd. 1628, in-8°, p. 873.

(13) *Opera quæ extant omnia*, etc., Francof. ad Mœnum, 1646, in-fol., p. 267.

(14) *Trimembris Chirurgia*, Lugd. Batav., 1725, in-4°, p. 149.

(15) *Le Chirurgien d'Hôpital*, etc., Paris, 1705, in-12, p. 436.

(16) *Pantheum medicinæ selectum*, etc., Francof., 1603, in-fol., p. 773.

(17) *Cours de Pathologie et de Thérapeutique chirurg.*, Paris, 1793, in-8°, tome II, p. 200.

(18) *Traité complet de la Chirurgie*, Paris, 1722, in-12, tome III, p. 100.

(19) *Institutiones chirurgicæ*, Amstel., 1750, in-4°, tome I, p. 19, 309, 373.

(20) *Opera omnia*, Francof., 1603, in-fol., p. 822.

et mille autres qu'il serait trop long de citer, l'oxymellite d'acétate de cuivre ou une préparation très-voisine, a été conseillé dans le traitement des ulcères atoniques dont l'on désire hâter la cicatrisation, et il paraît avoir habituellement produit de bons effets. En cela notre expérience propre est d'accord avec celle de ces hommes de mérite. On a par fois aussi recommandé de l'appliquer, avec le mellite de roses, sur les aphthes ou les ulcérations malignes de la bouche : mais alors il faut bien prendre garde d'en laisser avaler au malade, à cause de la préparation métallique qu'il renferme. Aussi préférons-nous communément en pareille occurrence l'oxymel rosat, ou le rhodomel préparé avec le vinaigre de roses.

B. *Oxymel simple*, *Oxymel simplex* (1). Pour préparer cette boisson conformément à notre nouveau Codex, on prend quatre livres de miel blanc choisi et épuré, et deux livres de vinaigre blanc, qu'on fait cuire ensemble à une douce chaleur dans un vase d'argent ou de porcelaine jusqu'à consistance sirupeuse, et qu'on passe ensuite.

Ce procédé est à peu près le même que celui conseillé par Nicolas Lémery (2), par Joseph Du Chesne, sieur de la Violette, plus généralement connu sous le nom latinisé de *Quercetanus* (3), par Arnault de Nobleville et Salerne (4), par le Collége royal des médecins de

---

(1) De presque tous les Dispensaires et Pharmacopées, et, en particulier, de la *Pharmacopœa gallica*, édit. cit., p. 163.

(2) *Pharmacop. univers.*, p. 170.

(3) *Pharmacie des Dogmatiques réformée*, Lyon, 1648, in-12, p. 218 et 219.

(4) *L. c.*, p. 214.

Londres (1), par les auteurs des Pharmacopées de Suède, de Russie, de Wurtemberg, de Fulde, de Genève (2), par Piderit (3), par Spielmann (4), par Hérold (5), à des différences de proportions près entre le vinaigre et le miel employés. Mais G. Heinrich Piepenbring (6) veut, qu'au lieu de miel épuré, on prenne du miel ordinaire, et notre honorable collègue M. Boullay (7), a réclamé l'emploi du vinaigre concentré dans la confection de ce composé officinal.

Au reste, comme le savent nos pharmaciens expérimentés, l'oxymel préparé ainsi qu'il vient d'être dit se colore par son séjour sur le feu, qui lui fait perdre, en outre, une certaine quantité d'acide acétique, et tout l'alkohol qu'il contient; il n'est, d'ailleurs, jamais parfaitement limpide et ne tarde point à déposer dans les vases où on le conserve. C'est ce qui a fait proposer (8) de remplacer la prescription du Codex par une autre, suivant laquelle on prend quatre livres de miel pur et une livre une once de vinaigre blanc à 10°, dont on opère le mélange intime à l'aide du bain-marie, pour filtrer ensuite dans

(1) Voyez leur Pharmacopée, édit. de 1809, in-18, p. 116.

(2) Genevæ, 1780, in-8°, p. 95. — *Auctoribus* D. DE LA ROCHE, L. ODIER et C. G. DUNANT.

(3) *Pharmacia rationalis denuò correcta et aucta*, Cassel, 1782, in-8°.

(4) *L. c.*, p. 238.

(5) *Gemeinnuzigem Dispensatorio*, etc. Munster und Osnabruck, 1790, in-8°.

(6) *Auserlesenen Bereitungsarten pharmaceutisch chemischer Arzeneymittel für Apotheker*, Göttingen, 1789, 1790, in-8°.

(7) *Journal de Pharmacie*, année 1825.

(8) A. CHEVALIER, *Dictionnaire des Drogues simples et composées*, tome III, p. 456.

un entonnoir à doubles parois et qui contient de l'eau chauffée à 50°.

Il paraît certain qu'on obtient ainsi un oxymel incolore et susceptible d'une longue conservation. Double avantage.

L'oxymel simple est employé dans les mêmes circonstances que l'orangeade et la limonade, comme rafraîchissant, antiphlogistique, à la dose d'une à deux onces, et délayé dans un véhicule convenable, tels que le décoctum d'orge, l'eau de graines de lin ou de racine de guimauve, le petit-lait, l'eau de chicorée sauvage, celle de laitue, le bouillon d'oseille et de poirée ou de cerfeuil, le bouillon de veau ou de poulet, celui de vipère ou de grenouilles, etc.

Il entre souvent aussi dans la composition de gargarismes détersifs ou rafraîchissans, et dans celles de quelques lavemens laxatifs.

Il peut faire ainsi la boisson habituelle des malades dans les fièvres angiothéniques, méningo-gastriques, adynamiques, nerveuses, hectiques, dans l'angine, l'hépatite, la cystite, les catarrhes inflammatoires aigus, la dysenterie asthénique, etc.

C. *Oxymel scillitique*, *Oxymel scilliticum* (1) *s. squilliticum*. On le prépare en faisant dissoudre quatre livres de miel pur dans deux livres de vinaigre scillitique filtré. On amène le mélange à consistance sirupeuse, en le faisant doucement chauffer dans un vase d'argent ou de porcelaine.

Il passe pour un expectorant efficace et est donné avec

(1) *Pharmacopœa gallica*, p. 164.

succès dans les catarrhes chroniques de la membrane muqueuse des bronches, dans l'asthme humide, dans la cystite chronique, dans certaines cachexies, dans le catarrhe suffocant des enfans, etc.

Sa dose varie d'un à quatre gros. En la forçant, il pourrait agir comme un émétique doux, effet qui se remarque sur les enfans auxquels on l'administre pur par petites cuillerées.

On le fait entrer dans des potions, dans des gargarismes et dans des tisanes. En le mêlant avec son poids de sirop de fleurs de pêchers, ou de sirop de chicorée, il purge doucement les jeunes enfans.

D. *Oxymel de Colchique*, *Oxymel de aceto colchici* (1). On le fait avec le vinaigre de colchique de la même manière que le précédent avec le vinaigre scillitique. Spielmann, Keup (2), Pidérit (3), ont consigné dans leurs écrits la formule de cette espèce d'oxymel, que l'on retrouve aussi indiquée dans les Dispensaires de Russie, de Genève, de Fulde, d'Autriche, de Wurtsbourg, dans la Formulaire magistral de Cadet de Gassicourt (4), et dont on paraît redevable à Ant. de Stoerck (5).

On a recommandé l'oxymel de colchique dans les hydropisies comme diurétique, dans l'asthme, le catarrhe chronique, etc.

---

(1) *Pharm. gallica,* ubi suprà.

(2) *Libellus pharmaceuticus*, etc., Duisburg ad Rhenum, 1789, in-8°,

(3) *Ubi suprà.*

(4) 6e édition, Paris, 1826, in-18, p. 222.

(5) *Libellus quo demonstratur : Colchici autumnalis radicem non solùm tutò posse exhiberi hominibus, sed et ejus usu interno curari quandoque morbos,* etc. Vindob. 1763, in-4°.

Nous ne ferons qu'indiquer, à la suite de ces oxymels principaux,

1° l'*Oxymel composé de Mésué* (1), dans lequel entraient les racines d'ache, de persil, de petit houx, de fenouil, d'asperge, et les semences d'ache, de fenouil et de persil, et qu'on préconisait contre les obstructions du foie, de la rate, des reins, à la dose d'une demi-once à une once;

2° L'*Oxymel scillitique composé*, le même que le précédent, mais préparé avec du vinaigre scillitique au lieu de vinaigre commun;

3° L'*Oxymel pectoral* de la Pharmacopée Danoise, fait avec un vinaigre chargé de gomme ammoniaque, et que l'on a vanté comme résolutif et expectorant;

4° *Les Oxymels buglossat*, *rosat*, *violat*, *passulat*, *anthosat*, faits avec des vinaigres imprégnés des principes médicinaux de la buglosse, de la rose, de la violette, des raisins secs, du romarin, et dont on trouve la composition dans quelques vieux Formulaires;

5° L'*Oxymel de Nicotiane*, *admirable pour purger non-seulement la pituite crasse*, *mais aussi l'une et l'autre bile* (2), et où l'on voit figurer sans ordre les feuilles de tabac et de séné, le glayeul desséché, le polypode, la réglisse, les semences de carthame, d'anis, de fenouil, de chardon bénit, la noix muscade, les clous de girofle, la cannelle, les trochisques d'agaric, le thym, l'épithym, l'hyssope, la menthe, les fleurs de pas-d'âne et de buglosse, etc.;

6° L'*Oxymel phlegmagogue fort utile à l'hydropsie*

---

(1) Nic. Lémery, *l. c.*, p. 171. — Mésué, *ubi suprà.*

(2) Jos. Du Chesne, *l. c.*, p. 223.

et cachexie (1), et encore plus composé, puisqu'il contient des racines de vincetoxicum, de taraxacum, de valériane, de garance, de polypode, du méchoacan; des écorces de frêne, de tamarix, d'hièble, des copeaux d'ivoire et de bois rhodien, des feuilles d'eupatoire de Mésué, de fumeterre, d'hépatique, de cétérac, des fleurs de genet, d'hièble, de sureau, de petite centaurée, de chicorée, de l'espi de nard, des semences de cuscute, de melon, d'oseille, de carthame, d'hièble, de baguenaudier, d'anis, des trochisques de rhubarbe, de capres, et d'agaric; des sirops de roses pâles et de fleurs de pêchers, du suc d'élatérium, de la scammonée, etc.;

7° L'*Oxymel bénit* (2), préconisé contre la *vérole, tant soit elle invétérée et attachée aux membres solides de notre corps*, et où, entre autres, se voient l'eau d'ulmaire, les hermodactes, le turpet, le stœchas, et l'oxymel buglossat:

C'est probablement le même qu'on appelait aussi *Oxymel alexitère* (3);

8° L'*Oxymel diurétique* de Du Chesne (4); le *grand Oxymel helleborat de Julien*, recommandé par Conrad Gesner contre le mal caduc (5); l'*Oxymel chalybé* de Thomas Fuller (6); *l'Oxymel scillitique de Démocrite* (7); l'*Oxymel de Radicibus*; l'*Oxymel composé*

(1) J. Du Chesne, ibidem, p. 226.

(2) Idem, ibidem, p. 229.

(3) De Renou, *l. c.*, p. 529.

(4) *Ubi suprà*, p. 233.

(5) *Epistol. medic.... His accesserunt Aconiti primi Dioscoridis Asseveratio et Oxymellitis elleborati usu Libellus.* Zurich. 1577 in-4°.

(6) *Pharmacopœa extempor.*, London, 1705, in-8°.

(7) Mésué, *l. c.*, fol. 144.

de Nic. Præpositi (1), ses *Oxymels laxatif et de Julien* (2);

9° L'*Oxymel d'Ail*, de Keup, conseillé comme anthelmintique et expectorant.

§ III. *Des Mellites fermentés et des Mellites cuits.*

A. L'*Hydromel vineux*, dont on attribue l'invention à Aristée, fils d'Apollon et de la nymphe Cyrène (3), n'est pas seulement un composé pharmaceutique, il est souvent une boisson alimentaire, comme le vin et la bière, et plusieurs peuples en font habituellement usage de cette manière; car le *Méthéglin* ou *Météglin* (4) des Gallois; le *nectar vulgaire* des Grecs (5), et non celui de leurs Dieux qui passait pour une nourriture solide, comme on peut l'inférer de la lecture des fragmens de Sapho et des écrits d'Alessandro Alessandri; le *Meth* des Allemands (6), le *Medon* des Septentrionaux (7), que l'on boit dans toute la Pologne (8), la Lituanie et la Mos-

---

(1) *Dispensatorium ad aromatarios*, Lugd., 1505, in-4°.

(2) *Antidotarium*, imprimé à la suite de Mésué, in-fol., à Venise, chez les Juntes, en 1623, fol. 182. — Paul d'Égine, *l. c.*, lib. III, c. 13.

(3) Pline, lib XIV, c. 4. — Cet Aristée paraît le même personnage que le roi Gargoris ou Gargoras, ou l'Apollon celtibère. V. Justin, lib. XLIV, c. 4; Pelloutier, *Hist. des Celtes*, liv. I.

(4) Mouffet, *l. c.* p. 31. — Mathieu de Lobel et Pena, *Stirpium Adversaria nova*, Londini 1570, in-fol., fol. 22. — De Renou, *l. c.*, p. 530 — *Antidot.*, lib. I, sect. 3, c. 4.

(5) J. J. Wecker, *Antidotarium speciale*, Basileæ, 1561, in-4°, fol. 192 et 195.

(6) Melchior Sebizius, *l. c.*, p. 1170.

(7) Isidore, *Origin.*, lib. XX. — L. Nunnez, *Diæteticon*, Antwerp, 1645, in-4° p. 477. — P. Gontier, *l. c.*, lib. IV, c. 6, p. 97.

(8) Le *Médiou* ou hydromel des Polonais est rouge comme le vin de Bourgogne.

covie, le *Miolé* des Russes (1), ne sont que des liqueurs fermentées et plus ou moins aromatisées, dont le miel fait la base, et que l'on sert dans les festins, ce qui arrive aussi par fois dans quelques-unes de nos provinces comme la Franche-Comté et l'Alsace.

Cette boisson, dont l'excès fait perdre la raison absolument comme le fait le vin, est préparée de beaucoup de façons diverses, comme l'hydromel simple dont nous avons parlé naguère, mais que l'on se procure extemporanément et sans fermentation.

Voici le procédé indiqué dans le nouveau Codex; nous le donnons seul ici, renvoyant à Columella (2) ceux qui voudraient connaître les usages des Anciens à cet égard.

On prend cinq livres de miel blanc et pur, vingt-cinq livres d'eau tiède et deux onces de levure de bière. On opère le mélange; on introduit la liqueur dans un tonneau, tenu dans une atmosphère de 18 à 20° centigrades; on la laisse fermenter; on la décante, et on la conserve dans des bouteilles bien bouchées.

Autrefois (3), on faisait bouillir l'hydromel avant de le soumettre à l'action de la fermentation, et on s'assurait du degré convenable de la cuisson auquel on le soumettait, en jetant un œuf cru dans la bassine. Dès le

---

(1) Cette boisson, qu'on ne prépare qu'à l'usage des grands, remplace la bière, d'autant mieux qu'on y ajoute trois livres de houblon et une poignée de cannelle renfermée dans un sachet, sur cent livres de liquide.

(2) Lib. XII.

(3) NIC. LÉMERY, *l. c.*, p. 168 — JOS. DU CHESNE, *ubi suprà*, p. 235. — DE RENOU, *l. c.*, p. 529. — ARNAULT DE NOBLEVILLE et SALERNE, *l. c.*, p. 214.

moment que cet œuf nageait, la consistance du liquide était à son point.

Cet hydromel a une saveur fort agréable de Malvoisie et de vin d'Espagne, saveur que l'on peut encore rendre plus évidente, à la manière des Anglais et des Allemands, par l'addition de certains aromates, tels que la cannelle, les clous de girofle, le gingembre, la graine de paradis, l'origan, l'hyssope, la marjolaine, la sauge, la bétoine, les feuilles et les baies du laurier des poëtes, etc. Il agit sur l'estomac tout-à-fait à la manière tonique des vins sucrés du midi de l'Europe, et ne saurait, en thérapeutique, être employé que comme excitant, en raison de l'alkohol qu'il renferme par suite de la fermentation qu'il a subie.

Au reste, en raison aussi des principes saccharins qui ont résisté à l'action décomposante de celle-ci et qu'il contient encore, l'hydromel vineux est, en outre, nourrissant et met à la disposition de nos forces assimilatrices, une certaine quantité de molécules réparatrices, en même temps qu'il agit d'une manière énergique sur la vitalité de l'appareil gastrique, dans lequel il développe un sentiment évident de chaleur, et cela par l'effet même du principe spiritueux qu'il recèle.

Ainsi donc, on conçoit facilement qu'à la dose de quelques cuillerées, l'hydromel vineux puisse éveiller l'appétit chez un homme dont l'estomac est vide, et favoriser l'action péristaltique de ce viscère chez celui qui vient de le remplir d'alimens et qui se plaint de la faiblesse et de la langueur de la digestion, tandis qu'il amènera de l'épigastralgie, de la gêne, qu'il retardera l'élaboration des alimens, chez celui qui a l'estomac irritable ou malade.

Jusque là son action est locale.

En plus grande quantité, l'hydromel manifeste sa puissance excitante sur tous les points du corps et la transmet au cerveau, dont il développe la vitalité, dont il accroît d'abord l'énergie intellectuelle, en même temps qu'il vivifie les forces musculaires, qu'il permet aux nerfs de répandre une plus grande somme de principes de vie dans tous les tissus organiques, qu'il aiguillonne ceux-ci, qu'il précipite leurs mouvemens, qu'il accélère les pulsations du cœur, qu'il anime le visage, qu'il excite les yeux, qu'il augmente le perspiration cutanée, et qu'il élève la chaleur animale.

La diffusion dans toute la masse du sang de ses matériaux excitans ne saurait être méconnue dans ce cas.

A plus haute dose encore, tous les effets, tous les symptômes qui viennent d'être indiqués prennent plus d'intensité; l'excitation est plus forte et semble devenir fébrile et déréglée; les facultés cérébrales s'exaltent, et il peut survenir du délire, du vertige, de la gêne dans les mouvemens musculaires, de la stupeur, de l'*ivresse* enfin, et cela plus ou moins tôt, suivant l'âge, la constitution, les habitudes des individus (1).

D'après tout ce qui vient d'être dit, la puissance thérapeutique de l'hydromel vineux ne saurait être mise en doute. Tous les médecins sont forcés de la célébrer et de voir dans la liqueur qui la possède un agent efficace pour relever les forces languissantes, pour soutenir leur développement, pour accroître l'activité organique et exciter le système entier de l'économie. Cette liqueur convient donc vers la fin des fièvres adynami-

---

(1) J'ai constamment remarqué que l'efficacité pharmacologique de l'hydromel était bien plus grande lorsque les individus à qui on l'administrait ne faisaient point un usage habituel du vin.

ques, adéno-méningées, ataxiques, adéno-nerveuses, dans le scorbut, les scrofules, l'hectisie, la consomption dorsale, etc. Mais, par contre, son action deviendrait nuisible si on l'administrait à des individus dont les tissus vivans ont trop d'énergie, comme dans les fièvres angioténiques, au début des fièvres méningo-gastriques, adynamiques et ataxiques, dans toutes les phlegmasies parenchymateuses, dans les catarrhes, etc. Dans le premier cas, l'hydromel règle les mouvemens morbides, les fait tendre vers une heureuse terminaison; dans le second, il les trouble et les dirige vers une fin contraire.

Ainsi donc, l'hydromel doit être contre-indiqué dans les rhumatismes aigus, dans les fièvres intermittentes essentielles avant l'époque de l'adynamie, dans la dysenterie, la péritonite, la pleurésie, la péripneumonie, la néphrite, l'hépatite, la cystite, l'entérite, la colite, la gastrite, tandis qu'il faut le recommander dans les cas de rachitis, d'atrophie mésentérique, de pourriture scorbutique des gencives, d'engorgemens lymphatiques des ganglions cervicaux, de diarrhée asthénique, de pneumorrhée chronique, d'épuisement par inanition, d'adynamie sénile, de cachexie syphilitique invétérée, d'hydropisies consécutives, d'infiltrations passives du tissu cellulaire, etc.

Sous le rapport hygiénique, il doit être ordonné aux vieillards, aux convalescens, aux individus faibles, aux femmes d'une constitution lymphatique, à ceux qui sont tourmentés d'apepsie, de dyspepsie, aux enfans nouveau-nés mal portans, tandis qu'il faut le défendre aux personnes dont les voies respiratoires ou digestives sont irritées, aux pléthoriques, aux apoplectiques, etc.

En un mot, l'hydromel peut remplacer, tant sous le rapport hygiénique que sous le point de vue thérapeutique, les vins de Malaga, de Lunel, de Grenache, de Frontignan, de Lacryma-Christi, la Malvoisie de Madère, celles de Provence, de Languedoc, de Portugal, du Cap de Bonne-Espérance, etc.

On peut d'ailleurs, suivant les indications médicales, le combiner avec l'aunée, le lierre terrestre, l'hyssope, les racines d'ache, de persil, de fenouil, le millepertuis, le bouillon blanc, la véronique, la pulmonaire, la chicorée sauvage, le cristal minéral, la mauve, la consoude, les miels violat, rosat, buglossat, le sang-dragon, le kermès, etc.

De même que le vin, l'hydromel dont nous parlons ici est susceptible de se charger des principes des substances animales, végétales ou minérales sur lesquelles on le met en macération et dont les matériaux chimiques lui donnent de nouvelles propriétés. Les écorces de chêne, de quinquina, de marronnier d'Inde, d'angusture, lui cèdent du tannin, de l'acide gallique, une matière colorante, une matière extractive amère; le poivre, la cannelle, le girofle, la muscade, le thym, le laurier, le romarin, l'imprègnent d'huile volatile, de résine, d'acide benzoïque, et le rendent stimulant, tandis que les premières substances en avaient fait seulement un corroborant des tissus vivans.

Voilà ce qui a donné lieu anciennement à la composition d'*Hydromels purgatifs*, *émétiques*, *emménagogues*, *apéritifs*, *hydragogues*, *diurétiques*, *antiscorbutiques*, etc., tels que ceux dont on trouve les prescriptions dans plusieurs de nos vieux Répertoires pharmacologiques, en particulier dans celui de Joseph

Du Chesne, où l'on doit remarquer comme une curiosité historique le *melicrat vineux fait avec beaucoup d'aromates ou espices, lequel luy a esté communiqué par le très-illustre prince Frédéric de bonne-mémoire, électeur palatin* (1). Les grands personnages aujourd'hui, en fait de médecine, ne se mêlent plus guère que de magnétisme animal.

Nous devons dire aussi qu'avec l'hydromel on peut, comme avec le vin, fabriquer du vinaigre et distiller de l'eau-de-vie : mais ces produits n'offrent rien de spécial. Le vinaigre de miel était, au reste, pour les anciens pharmaciens, le dissolvant exigé des perles, du corail, des terres, des pierres précieuses, des métaux, etc. (2).

B. *Préparations de Miel cuit*. Avec le miel épaissi par un long séjour sur le feu, les Turcs composent un dépilatoire consacré surtout à l'usage des femmes et qu'ils nomment *rusma* (3). Après l'avoir appliqué et laissé dessécher sur une partie velue, plus spécialement sur le Mont-de-Vénus, on l'arrache avec violence et on déracine ainsi les poils. Cela, pourtant, n'est nullement d'accord avec les observations que Belon a faites sur les lieux (4), puisqu'il dit que le rusma est un métal pulvérisé.

Dès le temps d'Hippocrate, avec le miel cuit encore, on faisait des pessaires. Plus tard on a fabriqué avec cette matière des suppositoires laxatifs (5) dans le genre

---

(1) *L. c.*, p. 239.

(2) Ettmuller, *ubi infrà*.

(3) Frid. Hoffmann, *Comment. in Schroëd.*, lib. v, cl. 4, p. 702. — Rolfinck, *De Part. genit.* p. 11, c. 34.

(4) Liv. iii, obs. 33.

(5) De Renou, *l. c.*, p. 163.

de celui qu'a naguère encore conseillé W. Saunders (1). Pour cela, on épaississait le miel à consistance d'extrait, on le malaxait, on lui donnait la forme convenable, et on conservait, pour l'usage, les agens thérapeutiques ainsi préparés, en ayant soin toutefois de les rouler préliminairement dans une poudre inerte, comme celles de lycopode ou de réglisse, et de les oindre d'huile au moment même de leur introduction.

Le plus habituellement les suppositoires, outre le miel qui fait la partie principale, renferment du sel commun ou du sel gemme (2), du savon (3), de l'opium, de la racine de belladonne en poudre, de l'extrait de jusquiame, du calomélas, du beurre de cacao, de l'aloës ou de la poudre d'hiéra-picra de Galien (4), etc., suivant les indications.

J. Marinello (5) nous apprend aussi que les Anciens fabriquaient avec le miel cuit et la farine de fèves, un cosmétique propre à guérir les éruptions herpétiques.

Au reste le miel n'a point seulement été soumis à l'action du feu nu ou à celle de la fermentation pour procurer des produits pharmaceutiques de nouvelle formation : on l'a distillé; et, pendant long-temps, on a vendu dans les officines des pharmaciens, une *eau, un esprit, une huile de miel.*

---

(1) *Pharmacopœa in usum studiosorum*, etc. Lips., 1790, in-8°.

(2) De Renou, Saunders, *l. c.* — Spielmann, *ubi suprà*, p. 316. — Nic. Lémery, *l. c.*, p. 97.

(3) Jér. David Gaubius, *De Methodo concinnandi Formulas*, Lugd. Bat., 1752, in-8°.

(4) De Renou, *ubi suprà*, p. 575. — Nic. Lémery, *l. c.*, p. 743.

(5) *Trattato delle Medicine pertinenti alli infirmita delle donne*, Ven. 1563, in-8°.

L'eau distillée de miel, d'une odeur assez agréable et d'une saveur aigrelette, passait jadis pour *cordiale*, *pectorale et apéritive*. On croyait, en la donnant à la dose de deux onces, trois fois par jour, faire passer *le lait des nourrices* (1), et, en s'en servant pour laver la tête, faire croître les cheveux d'une manière assurée. On la donnait aussi comme propre à détruire les taies de la cornée (2) ; et les Allemands, qui la nomment *distillirt honig-wasser*, la croient efficace pour favoriser la sécrétion de l'urine et l'écoulement des menstrues (3). La Pharmacopée de Vienne la range parmi les diurétiques.

Quant à l'esprit de miel, aujourd'hui inusité, il était recommandé jadis comme *apéritif* et entrait dans la composition de certains juleps. Son *modus faciendi* fait encore le sujet d'un article de la Pharmacopée de Vienne, qui le préconise comme lithontriptique et désobstruant (4). C'était de lui qu'on se servait autrefois pour fabriquer la teinture de perles et celle de corail (5).

L'*Élixir* de miel de Waldschmidt est aussi une composition surannée vantée contre l'asthme, la dyspnée, la toux, la cardialgie et la dyspepsie. Sa dose varie de vingt à quarante gouttes.

L'huile distillée de miel, unie à l'alkohol, *oleum mellis compositum* de Schroëder, était administrée contre la phthisie pulmonaire à l'intérieur, et contre les

---

(1) Arnault De Nobleville et Salerne, *l*, *c*., p. 215.

(2) Ettmuller, dans son *Comment.* sur le lieu cité de Schroëder, p. 305.

(3) J. Boëcler, *l. c.*, p. 713.

(4) p. 195.

(5) Ettmuller, *ubi suprà*.

ulcères phagédéniques et les douleurs rhumatismales à l'extérieur. Il paraît que c'était cette composition qu'Hartmann désignait sous le nom de *balsamum podagricum*.

Enfin le sel fixe de miel était le fondant des *tumeurs visqueuses* (1), la panacée des affections gangréneuses (2).

Mais nous deviendrions trop prolixes, si nous voulions seulement énumérer ici toutes les préparations de miel que connaissaient les Anciens sous les noms de *spiritus mellis*, d'*aqua mellis*, de *mellicrata*, d'*hydromelita*, etc. Nous prendrons donc la liberté de prier le lecteur de consulter sur ce point les ouvrages d'Alexandre Deodat (3) et de Conrad Kuenrath (4) : la matière y est traitée à fond, et nous nous contenterons, pour terminer l'histoire pharmaceutique de cette substance, d'indiquer les principales préparations officinales dont elle fait partie, c'est-à-dire la Thériaque, l'Orviétan, le Philonium romanum, l'Hiéra-picra, le Mithrydate, la Confection hamech, le Diaphénic, l'Électuaire caryocostin, le Sirop de rossolis, l'Esprit ardent de cerises noires, les Esprits de genièvre, de cochléaria, de romarin, de l'ancienne Pharmacopée de Paris, la Bénédicte laxative de Nic. Lémery, l'Électuaire apéritif de Dacquin, l'Électuaire anthelminthique de Stoërck, l'Electuaire dentifrice du Dispensaire de Brunswick, le Diascordium, l'Électuaire lénitif de la Pharmacopée autrichienne, l'Électuaire hémocatharctique de Werloff, l'Électuaire

(1) Arnault de Nobleville et Salerne, *l. c.*, p. 215.

(2) J. J. Wecker, *l. c.*, p. 1131 de la traduction française.

(3) *Pantheon hygiasticon*, etc. Basil., 1620, in-8°, lib. 2, c. 19.

(4) *Medulla destillatoria et medica*, etc. Lips., 1680, in-4°.

de scordium de la Pharmacopée suédoise, etc., etc. Nous rappellerons aussi qu'elle sert souvent à lier les poudres dont on veut former des bols, des pilules, des opiats, des électuaires, etc.

Mais on pourrait nous reprocher de n'avoir pas traité complètement notre sujet, si nous ne parlions pas des usages du miel comme substance conservatrice, et si nous ne disions rien de l'intoxication qu'il détermine par fois.

Nous allons nous occuper successivement des uns et de l'autre.

Tout le monde sait que, dans plusieurs contrées de l'Europe, les ménagères se servent de miel pour enduire certains comestibles qu'elles veulent conserver pendant l'hiver, et spécialement des noix vertes, des tiges d'angélique, des œufs frais, etc. On a aussi employé ce moyen avec succès pour transporter sans altération au-delà des mers des boutures d'arbres (1), certaines semences de végétaux dont on voulait enrichir un autre hémisphère, et les œufs des oiseaux que l'on voulait acclimater sur un sol étranger. Mais ce qui est moins universellement connu, et ce que Pline (2), Columella (3), Mercuriali (4), et beaucoup d'autres nous apprennent pourtant, c'est que le miel peut servir à la conservation des viandes, comme le pratiquait le cuisinier Appios (5), et à l'embaumement des cadavres. Ainsi, par exemple, sous l'empire de Claude, on put transporter à Rome, en

---

(1) CARDAN, *de Subtilitate*, lib. VIII.

(2) *L. c.*, lib. XXII.

(3) *L. c.*, lib. XII.

(4) *Var. Lect.*, lib. 2, et lib. 12, c. 24.

(5) Voyez HÉRODOTE, *Thalie*.

l'enduisant de miel, le corps d'un hippocentaure, né en Égypte, et mort en venant au monde (1). Au rapport de Plutarque (2), les Lacédémoniens suivaient le même procédé pour envoyer à Sparte les restes de ceux de leurs rois qui mouraient sur la terre de l'étranger, et c'est ce qui arriva à Agésilas, en particulier, entre Cyrène et l'Égypte (3). Xénophon, dans son Histoire grecque, raconte la même chose d'Agésipole, mort aux environs d'Olynthe, ce que dit aussi Stace du corps d'Alexandre-le-Grand, conservé à Alexandrie d'Égypte (4), et ce que semblent rappeler ces vers du troisième livre de Lucrèce :

.... Non invenio, qui non sit acerbum
Ignibus impositum calidis torrescere flammis,
Aut in melle situm suffocari, atque rigere
Frigore....................

Cette coutume, du reste, existait aussi chez les Babyloniens, chez les Assyriens (5), et chez beaucoup d'autres peuples, comme le confirme la lecture de plusieurs passages de Tite Live (6), de Cornelius Nepos, de Por-

(1) PLINE, lib. VII, c. 3 — ΑΘΗΝΑΙΟΣ, *l. c.*, *βιϐλ. ϐ'.*

(2) *Vies des Hommes illustres*, Lyon 1803, in-12, tome VIII, p. 221.

(3) Remarquons pourtant que dans cette circonstance spéciale, la cire remplaça le miel (*cera, cùm mel non esset*), selon les uns, tandis que le miel seul fut employé suivant les autres, et en particulier, selon Diodore de Sicile, en contradiction, sous ce rapport, avec Emilius Probus.

(4) *Duc et ad Æmathios manes, ubi belliger urbis*
Conditor hyblæoperfusus nectare durat.
Sylv., lib. III.

(5) ALESSANDRO ALESSANDRI, *Gen. dier.*, lib. III.

(6) Voyez à ce sujet MARCEL DONATI, *Dilucid. ad T. Liv.*, lib. IV.

phyre, d'Hérodote, et de quelques auteurs plus modernes, comme Ulysse Aldrovandi (1), J. Lanzoni (2), Gaspard de los Reies (3), J. A. Quenstedt (4), J. Kirchmann de Lubeck (5), Van den Steen (6), etc.

Il n'est aujourd'hui personne qui ignore que, plus d'une fois, le miel a causé de graves accidens à ceux qui en ont mangé dans des circonstances données; et, si nous avions besoin de preuves à l'appui de notre assertion, nous pourrions invoquer le témoignage de Pline (7), de Dioscoride (8), d'Aristote (9), de Strabon (10), de Galien (11), d'Aëtius (12), de Diodore de Sicile (13), de Mouffet (14), et surtout de Xénophon (15), l'illustre

---

(1) *De Insectis*, lib. I, c. 2, p. 153.

(2) *Tractatus de Balsamatione cadaverum*, Lausannæ, 1738, in-4°, p. 20 et 21.

(3) *Elysius jucundarum quæstionum Campus*, etc., Francof., 1670, in-4°, quæst. 34.

(4) *Sepultura Veterum*, Wittemb., 1648, in-8°. Voyez aussi le tome XI du *Thesaur. antiquit. græcar.* de Gronow.

(5) *De Funeribus Romanorum Libri* IV, Hamb., 1605, in-8°.

(6) In *Ecclesiastici cap.* 49

(7) *L. c.*, lib. XXI, c. 13.

(8) Περι υλης ιαῖρικης, βιβλ. β', κεφ, ϱγ'. — Περὶ δηλητηριῶν, φαρμακῶν, κεφ. η'.

(9) Περι θαυμασιῶν ακουσμαῖῶν.

(10) Page 644 de l'édition citée.

(11) *Ubi infrà* et *passim* dans ses Œuvres de Diététique.

(12) *Tetrabibl.* IV, tr. I, c. 60.

(13) Lib. XIV, où il parle du miel *mœnomemnon* du pays des Saunes.

(14) *L. c.* p. 27.

(15) Voyez la page 20 du 4e livre de son *Expédition de Cyrus*, publiée par J.-B. Gail.

historien de la Retraite des Dix mille, sans compter tous les écrivains qui les ont suivis et qui les ont copiés, comme Avicenne, Santès de Ardoynis, Aldrovandi, Lémery, etc.

Suivant Dioscoride, par exemple, le miel recueilli dans les campagnes des environs d'Héraclée, dans le royaume de Pont, en certaines saisons, rend insensés ceux qui en mangent, et cela sans doute par suite de la nature des fleurs qui l'ont produit. Les individus ainsi empoisonnés, dit-il, suent beaucoup et ne sont soulagés de leurs abondans vomissemens que par l'administration de la rue, des salaisons et de l'hydromel. Si leurs excrémens sont mangés par des porcs ou par des chiens, ces malheureux animaux ne tardent point à éprouver les mêmes accidens.

Rien de plus positif que cette narration du naturaliste d'Anazarbe; aussi a-t-elle été généralement répétée jusqu'à nos jours (1), même par Tournefort, qui rapporte, comme une croyance des habitans des bords de la Mer-Noire, que le miel pompé par les abeilles dans les fleurs de l'*Azalea pontica*, cause encore actuellement des étourdissemens et des nausées aux personnes qui en font usage (2). Un seul passage des auteurs anciens a obtenu, sous ce rapport, plus de célébrité; c'est celui dans lequel Xénophon, témoin oculaire, trace le tableau de l'espèce de cho-

(1) Le père Lamberti, missionnaire Théatin, dans sa *Relation de la Colchide*, imprimée à Naples, en 1652, in-4°, assure que le miel des environs de Trébizonde est vénéneux et fait vomir.

(2) *Mémoires de l'Académie royale des Sciences de Paris*, année 1704, p. 345 et suiv. — *Relation d'un Voyage du Levant*, Amsterd., 1718, in-4°, tome II, p. 101.

lerrhagie qui désola les restes de l'armée des Grecs dans la Colchide, non loin de Trébizonde, à un tel point, qu'après avoir pris du miel de ce pays, nul soldat ne pouvait ni conserver sa raison, ni s'empêcher de vomir, ni se tenir debout (και ορθὸς ουδεις ἐδύνάτο ἴστασθαι), s'il en avait fait excès; que ceux même qui n'avaient fait qu'y goûter (ὀλίγον ἐδηδοκότες), semblaient ivres ou insensés; et, qu'à voir le nombre de ceux qui gisaient par terre, on eût pu croire qu'une sanglante défaite avait plongé ces braves dans le désespoir. Néanmoins personne ne mourut.

On a voulu, dans ces derniers temps, ou nier les faits que nous venons de rapporter, ou jeter du ridicule sur leurs narrateurs; mais, sans nous arrêter à ce conte que fait Galien (1) de deux médecins de Rome qu'un quidam empoisonna sans ressource en leur faisant goûter de mauvais miel à la porte d'un apothicaire, quelques observations des Modernes sembleraient les confirmer. J. Lanzoni (2) raconte qu'une jeune paysanne, ayant mangé beaucoup de miel, tomba dans l'ivresse et le délire durant deux jours; suivant Paullini (3), un chat très-avide de miel avait des accès d'épilepsie toutes les fois qu'il en mangeait, et Fairfax tenait de son ami Goodrich qu'une seule cuillerée de miel avait déterminé une enflure générale du corps chez un asthmatique et chez une autre personne (4). Nous conviendrons toutefois, et nonobstant ce qui concerne la guêpe léchéguana (5), que la

---

(1) Περι της των απλῶν φαρμακων κρασεως, βιϐλ. Ι', κεφ. α'.

(2) *Ephem. Acad. Nat. Cur.*, Dec. III, ann. 2, p. 39.

(3) Ibid., Dec. II, ann. 5, append. p. 23.

(4) *Philosoph. Transactions*, 1667, n° 29, art. 5.

(5) Voyez ci-dessus, tome V, p. 320.

question de la nature par fois vénéneuse du miel est encore irrésolue, de même que les qualités alexipharmaques de cette substance ne sont nullement démontrées par l'assertion des Continuateurs de la Matière médicale de Geoffroy (1), suivant lesquels du pain fabriqué avec du seigle ergoté ne fait aucun mal, si on a soin de le manger avec du miel.

On nous pardonnera donc de ne pas nous arrêter à l'histoire des contre-poisons du miel, parmi lesquels la rue, les salaisons, le vin miellé (2), la chair de la dorade (3), le sirop violat (4), la thériaque, le nénuphar, le psyllium (5), le bezoar, les semences de coings (6), l'auméli, espèce de sirop composé par Avicenne (7), et qui paraît être un hydromel (8), le bouillon de tortue (9), ont joué un grand rôle, et de terminer ici l'histoire d'une substance sur laquelle nous nous sommes déjà si longuement étendus. C'est pourquoi nous n'approfondirons pas l'assertion d'Aldro-

---

(1) *L. c.*, p. 208.

(2) DIOSCORIDE, MOUFFET, *l. c.*, SANTES DE ARDOYNIS, *Opus de Venenis*, 50.

(3) PLINE, lib. XXXII, c. 5.

(4) GUILLAUME DE SALICET, *Summa Conservations et Curationis*, Placentiæ, 1489, in-fol., lib. III, c. 8.

(5) CHRIST. GEORG. DE HONESTIS, *Expositio super Antidotario Mesuæ*, Venet. 1527, in-fol.

(6) SANTÈS DE ARDOYNIS, *ubi suprà.*

(7) *Lib. Canonis*, II, tr. II, c. 193.

(8) Voyez l'interprétation faite par André de Bellune, des *Dictions arabiques* d'Avicenne, à la fin de l'édition citée des Œuvres de ce dernier.

(9) PLINE, *ubi modò.*

vandi (1), qui, pour prouver que le miel échauffe, dit que ceux qui en mangent habituellement sont exposés à des engorgemens du foie et de la rate, et ont souvent la gale; non plus que nous ne chercherons à combattre sérieusement l'explication donnée de la destruction du nez et des lèvres chez un nouveau-né, par Gaudentius Merula (2), qui assura à la mère que cela dépendait de l'appétit désordonné que, pendant sa grossesse, elle avait eu pour le miel.

---

(1) *Ubi suprà*, p. 153.
(2) *Memorabilium opus*, etc. Lugd., 1556, in-8°, lib. IV, c. 14.

ARTICLE CCXXVIII.

De la Moëlle des Os (Medulla Ossium).

Grec . . . . Μυελὸς,
Latin . . . . *Medulla*, *Medulla ossium*.
Italien . . . . *Midolla*, *Midollo*.
Espagnol . . . . . *Medula*.
Anglais . . . . . . *Marrow*.
Allemand . . . . *Mard*.

D'ACCORD avec les anciens pharmacographes, les anatomistes donnent le nom de *suc médullaire* à une matière huileuse, inflammable, jaunâtre ou blanchâtre, très-subtile, fluide pendant la vie des animaux chez lesquels on l'observe, se présentant, après la mort, sous la forme de paillettes ou de petits grains brillans. Renfermé dans une membrane aréolaire, mince, pellucide, vasculaire, ce suc remplit spécialement le canal du corps des os longs chez l'Homme et chez les Mammifères des classes supérieures (1), où, conjointement avec sa mem-

(1) En hygiène et en pharmacologie, il faut faire abstraction du suc médullaire qui, en petites collections, occupe le tissu celluleux des extrémités des os longs, celui des os courts et le diploë des os plats.

brane, il constitue une masse cylindrique parcourue par les anastomoses mille et mille fois répétées d'une multitude innombrable de vaisseaux sanguins, épanouis en un réseau des plus compliqués. Cette masse, ce tissu spécial est ce qu'on appelle la MOELLE, système organique particulier que l'on ne retrouve plus sous la même forme chez les Cétacés, comme les Baleines, les Marsouins, les Dauphins, les Cachalots, et chez les Phoques, dont les os sont pleins; chez les Oiseaux, dont les cavités intérieures de ceux-ci ne contiennent que de l'air, non plus que chez les Reptiles et les Poissons, où les cavités médullaires manquent, ainsi que l'ont noté Giov. Caldesi (1) et M. Cuvier (2), à l'égard de la Tortue en particulier. Le Crocodile seul fait peut-être exception sous ce rapport. Il nous paraît presque inutile de rappeler que la moëlle n'existe dans les parties dures d'aucun animal invertébré.

Le suc médullaire paraît le résultat d'une exhalation de la membrane qui le renferme, et le système organique auquel il a donné son nom a été l'objet de recherches curieuses de la part de notre compatriote Jos. Guichard Duverney, dont le nom jette un si vif éclat dans les Fastes de l'Anatomie (3); des Allemands Fr. Grutzmacher (4) et Isenflamm (5), de l'Anglais Clopton Havers (6),

---

(1) *Osservazioni intorno alle Tartarughe*, Firenz., 1687, in-4°.

(2) *Leçons d'Anat. comp.*, Paris, au VIII, in-8°, tom. 1, p. 110.

(3) *Mém. de l'Académie royale des Sciences de Paris*, année 1700, p. 196.

(4) *De ossium Medullâ*, Lips., 1758.

(5) *Ueber das Knochenmarck, in breitraege etc., von Isenflamm und Rosenmuller*, Leipz., 1823, B. 2.

(6) *Observationes novæ de Ossibus*, Amstel., 1731, in-12, p. 181 et seq.

du célèbre Hollandais Albinus (1), et du brillant Italien Mascagni (2), qui nous ont laissé à ce sujet des détails précieux ou des figures exactes, dans lesquelles on peut prendre une juste idée de la manière dont ce tissu est formé.

La moëlle, du reste, est composée des mêmes principes que la graisse ordinaire, c'est-à-dire, de stéarine et d'élaïne, seulement en des proportions différentes : elle est en général et plus fluide et plus jaune.

Elle a, en général aussi et en ne considérant comme moëlle, ainsi qu'on doit le faire en pharmacie, que celle qui est agglomérée en masse dans la diaphyse des os longs, la figure d'un cylindre moulé sur les parois osseuses du canal qui la renferme, et elle offre, pour base, la membrane dont nous avons déjà signalé l'existence, membrane aussi mince qu'une toile d'araignée, repliée sur elle-même un grand nombre de fois, divisée en aréoles, en utricules, en vésicules, par des prolongemens qui passent d'un côté à l'autre, et paraissant principalement composée de vaisseaux ramifiés à l'infini et soutenus par une toile cellulaire molle, lâche, fine et délicate.

La moëlle présente de très-nombreuses variétés spécifiques et individuelles, quoique, le plus communément, dans les animaux domestiques ou sauvages en bonne santé, l'eau et l'albumine qui entrent dans sa composition, soient dans le rapport d'un à sept, huit ou neuf avec le suc huileux qui la compose essentiellement.

Dans certains animaux maigres, ce dernier est quelquefois réduit à la proportion d'un quart seulement.

---

(1) *Annotationes academicæ*, Lugd.-Bat., in-4°, 1754, 1768.

(2) *Prodromo della grande Anatomia*, etc.

Dans le Bœuf, le Bouc et le Cerf, elle se distingue par une teinte d'un jaune plus ou moins foncé, quelquefois même safranée.

Dans le Mouton, la Chèvre, le Daim, le Cochon, elle est blanche ou presque blanche.

Dans les Ruminans, en général, elle est assez solide; elle est molle et presque liquide dans le Chien et la plupart des Carnivores. Cette différence de densité paraît tenir à des proportions diverses dans ses principes constituans, l'élaïne et la stéarine.

Elle paraît n'exister encore qu'à un état très-imparfait chez les très-jeunes individus.

Dans tous les cas possibles, l'action du calorique la liquéfie avec une grande facilité, et la fluidité de la sorte d'huile qui résulte de sa fusion résiste à un assez grand degré de froid.

La saveur de la moëlle fraîche (1) est constamment douce et agréable; son odeur, fade; mais, par suite d'une exposition prolongée à l'air libre, l'une et l'autre deviennent âcres et fortes, en même temps que sa teinte passe à un jaune de plus en plus foncé. Il n'est donc pas prudent de suivre le conseil que l'on donnait jadis de conserver pendant deux ans dans un pot de terre, la moëlle fondue à feu lent (2).

De même que la graisse, la moëlle des os peut devenir un aliment; mais il faut que les personnes qui ont l'es-

---

(1) En raison de la saveur agréable de la moëlle, Henry Mund (*Opera omnia phys. med.*, Lugd. Bat., 1685, in-12, p. 218), la regarde comme moins nuisible à l'estomac que les autres corps gras.

(2) De Meuve, *Dictionnaire pharmaceutique*, etc., seconde édition, Paris, 1689, in-4°, p. 401.

tomac irritable ou délicat s'abstiennent d'en manger, surtout si, comme cela a lieu pour certaines pâtisseries, elle se trouve combinée avec le sucre, ou avec de la pulpe de fruits, ainsi que dans les *tartes de pommes* qu'on servait sur la table du temps de Champier (1). Alors, en effet, au lieu d'être seulement indigeste, elle cause la gastralgie, le pyrosis, des nausées, etc., quelquefois même la cholerrhagie. Aussi croyons-nous que ceux qui conseillent aux dysentériques (2) et aux scorbutiques l'usage de cette substance, ont grandement tort, et ne le permettons-nous qu'aux hommes dont les puissances digestives sont assez énergiques pour la réduire en chyme dès le premier moment. C'est le seul cas où elle paraisse devoir servir à la nutrition, comme Galien semble déjà l'avoir remarqué (3); encore faut-il suivre la coutume qui était de mode à la Cour lorsqu'écrivait ce Champier que nous venons de citer, *et ne la manger que sur des rôties de pain toutes chaudes.*

De même que la graisse encore, la moëlle des os a souvent été employée par les pharmaciens et les thérapeutistes, qui lui ont attribué des qualités diverses suivant la nature de l'animal qui la fournit. Les moëlles les plus usitées de nos jours sont celles de Bœuf et de Cerf (4); mais autrefois on employait aussi celles de Veau, de Chèvre, de Brebis (5), de Chien, de Cheval, de Bouc, de

---

(1) *De Re cibariâ*, Lugd., 1560, in-8°.

(2) Henry Mund, *ubi suprà.*

(3) Περι τροφων δυναμεως, βιϐλ. τριτον, κεφ. θ'. — Voyez aussi Gontier, *Exercit. hygiast.*, lib. x, c. 16, p. 270 de l'édition citée.

(4) Voyez tome iii, p. 465 et 469.

(5) ΔΙΟΣΚΟΡΙΔΗΣ, Περὶ υλης ιατρικης, βιϐλ. β'. κεφ, σλέ.

Chevreau (1) ; or, comme nous disons un mot de ce qui concerne chacune d'elles à l'article que nous consacrons à l'histoire du mammifère chez lequel on la recueille, nous nous trouvons naturellement dispensés de nous arrêter ici plus long-temps sur ce sujet, et nous rappellerons seulement que toute espèce de moëlle peut être considérée comme émolliente et adoucissante et être employée en onctions, avec quelque succès, sur les membres atteints de douleurs arthritiques et rhumatismales, en même temps qu'elle remplacera toutes les sortes d'axonges et de graisses dans la composition des pommades, des onguens, de certains linimens ou baumes officinaux, etc. Pendant de longues années la moëlle de Cerf a occupé le premier rang sous ces divers rapports ; aujourd'hui on ne la recherche pas plus que celle du Bœuf en particulier.

---

(1) Schroeder, *Pharmacopeia med. chymica*, Lugd., 1665, in-4°, lib. II, c. 31, p. 106.

ARTICLE CCXXIX.

Du Moineau-Franc (Fringilla domestica, Linnæus).

Grec........ Τρωγλοδυτης, Στρουθίον, Στρουθάριον, Πυργίτα, Galien.
Latin....... *Passer, Passerculus, Passer domesticus.*
Italien....... *Passere.*
Espagnol.... *Pardol.*
Allemand.... *Huss-spar.*

Fringilla domestica. F. remigibus rectricibusque fuscis, corpore griseo nigroque, fasciâ alarum albâ solitariâ. Linnæus, *Syst. Nat.* ed. Gmel., gen. 112, sp. 36. — Latham, *Syst. Ornith.*, gen. 38, sp. 1.

Pyrgita domestica, Cuvier, *Règne animal*, tom. 1, p. 385.

Dans tous les temps et dans tous les lieux à peu près, car où ne se glisse pas quelque membre de cette troupe infernale ? les conquérans avides et cruels, vivant du malheur des peuples, les ministres déprédateurs, les juges prévaricateurs, les riches égoïstes, les vils spoliateurs de la veuve et de l'orphelin, les financiers sans

entrailles, les parasites sycophantes, et, pour le dire en un mot, la race entière des sangsues publiques, sans en excepter les plus minces individus, ont trouvé des sots enthousiastes pour les admirer, des orateurs boursoufflés et des poëtes affamés pour les louer, des flatteurs diplomatiques pour ériger leurs vices ou leurs odieuses folies en vertus, ou tout au moins pour dissimuler les crimes qui font d'eux le fléau du monde sublunaire, des frippons subalternes pour les seconder dans leurs entreprises.

Bons ou mauvais, tous les auteurs d'ailleurs se plaisent à caresser leur sujet, et ont souvent en cela quelque ressemblance avec la tourbe vénale des mercenaires du Pouvoir, comme avec les adorateurs de la Vertu, du Génie et de la Beauté.

Nous avons déjà vu écouler plus d'un quart du dix-neuvième siècle, et rien n'est encore changé à cet égard. Nos lecteurs sont trop raisonnables, à coup sûr, pour exiger de nous un abandon complet de la mode, une innovation indiscrète, et nous sommes certains qu'en faveur de l'absence du panégyrique presque obligé, et parce qu'il a joui, quoiqu'à tort, en thérapeutique d'une réputation assez étendue, ils nous pardonneront de consacrer quelques instans seulement à l'histoire impartiale d'un petit animal qui est défiant, fin, rusé, hardi, opiniâtre, assez lascif pour avoir été consacré à Vénus Pandémos (1), d'une activité importune, d'une impudente indépendance, qui fuit la solitude pour vivre aux dépens de la société, qui est assez paresseux et assez gourmand pour se contenter du bien

---

(1) Apuleius, *de Asino aureo*, lib. VI.

d'autrui, qui ne respecte ni granges, ni greniers, ni basses-cours, ni colombiers, qui n'est pas moins apte à multiplier qu'il n'est vorace, qui cause un grand dommage à l'homme industrieux sans lui rien fournir, car les gastronomes dédaignent sa chair, la coquetterie repousse sa dépouille, et, il faut l'avouer, le médecin ne tire que très-peu de parti des produits de son organisation dans la pratique de l'art de guérir, même chez ces nations du Nord, où la superstitieuse Polypharmacie est encore en honneur, où la Science moissonne encore amplement dans le champ de l'antique et crédule Routine.

Ce petit animal, qui, comme tant d'hommes, nuit sans jamais servir d'une manière notable, et qui, sans le mériter, comme tant d'hommes encore, a eu aussi les héraults de sa gloire, est le MOINEAU, oiseau de l'ordre des Passereaux, et de la famille des Conirostres. La ressemblance qu'il offre avec les odieux personnages qui viennent d'exciter notre indignation, est frappante : il n'y a donc point de mérite à abréger les détails de son histoire.

Il est du reste si généralement connu, qu'il nous suffira de rappeler ici que, long de cinq à six pouces, il a environ huit pouces de vol et ne pèse guère plus d'une once ; que son bec, dont la mandibule inférieure est recouverte par la supérieure, est court, conique, non échancré, très-robuste ; qu'en dessus il est d'un brun tacheté de noirâtre, qu'en dessous il est gris, que son aile offre une bande blanchâtre, que ses pieds ont la teinte de la chair, que ses ongles sont noirâtres, que sa gorge est noire chez les individus mâles, qui ont en outre la calotte rousse sur les côtés.

Répandus à peu près également du nord au midi de

l'Ancien Monde, n'habitant jamais les lieux déserts, et préférant le voisinage du séjour de notre espèce, les moineaux paraissent capables de résister tout à la fois et aux feux du soleil des tropiques et aux glaces des régions hyperboréennes. Dès le moment que l'industrie de l'homme peut, dans une contrée, maintenir la culture du blé, ils s'y plaisent. On ne les voit point, en effet, dit Sonnini, sur la côte d'Afrique, aux environs du Cap-Blanc, où cette céréale est remplacée par d'autres plantes alimentaires; ils n'existent point non plus au-delà de la rivière Pellidoni, dernier endroit qui la produise vers le septentrion (1), tandis qu'ils semblent tout à la fois avoir fixé leur demeure en Suède et en Egypte, en Angleterre et au Sénégal, en France et en Espagne, en Italie et en Irlande, en Barbarie, en Syrie, en Nubie, en Abyssinie, dans les îles de l'Archipel grec, et en Sibérie, et, presque partout, comme les rats attachés à nos habitations, ils se proclament les effrontés commensaux de l'homme, les dévastateurs de ses moissons. Aussi, de même que l'intendant Poivre, qui, en leur qualité de destructeurs des sauterelles, avait donné droit de colonie aux martins dans l'Isle-de-Bourbon, fut ensuite obligé d'en anéantir la race, nous avons vu nombre de cultivateurs et d'administrateurs frapper de proscription celle des moineaux, et mettre à prix leur vie, malgré les services qu'ils rendent en mangeant des chenilles (2), des hannetons, et

---

(1) Voyez le *Voyage du Commodore Billings, dans le Nord de la Russie asiatique*, trad. franç., tom. 1, p. 42.

(2) M. Bradley a calculé (*Revue encyclopédique*, mai 1823) qu'en douze heures deux vieux moineaux portaient à leurs petits 420 chenilles, ce qui fait 3360 en une semaine.

une foule d'autres insectes phytophages, ainsi que des araignées, des guêpes, des fourmis, etc. Naguère dans beaucoup de villages d'Allemagne, les paysans étaient forcés chaque année à un tribut de têtes de ces oiseaux (1), et cet usage a lieu encore aujourd'hui dans le Brandebourg et dans le marquisat de Bade-Dourlach.

On a calculé, en effet, qu'une couple de moineaux consomme annuellement à peu près vingt livres de blé ; et comme le nombre de ces oiseaux est immense, qu'ils vivent long-temps, qu'ils ne pondent pas moins de cinq à huit œufs, et cela trois fois par année, dit-on (2), qu'ils se réunissent par bandes, on peut juger de la déprédation qu'ils font de nos grains ; et si, avec l'habile agronome Rougier-de-La-Bergerie, nous comptons en France seulement dix millions de moineaux, estimation évidemment trop faible, il nous reste prouvé que leur voracité ravit chaque année à nos besoins et à notre commerce dix millions de francs, et cela sans parler des cerises, des raisins, des fruits de tout genre dont ils se repaissent, des abeilles dont ils font leur proie.

Or, pour compenser tant et de si grands maux, quels avantages pouvons-nous tirer des moineaux? Aucun ; car on ne pourrait leur en reconnaître qu'en bromatologie et en thérapeutique, et nous allons voir à quoi ils se réduisent.

Bannie soigneusement de nos tables par le délicat Platina (3), tantôt condamnée (4) et tantôt recomman-

---

(1) Frisch, *l. c.*, tom. 1, art. 7.
(2) Idem, ibid.
(3) Lib. v, *De Avibus esculentis*, p. 210, de l'édition citée.
(4) Περι τροφῶν δυναμεως, βιϐλ. γ' κεφ. ιθ'.

dée (1) par Galien, repoussée par les rédacteurs du Tacuin d'Elluchasis Helimithar (2) et vantée par Suidas à l'égal de celle des grives (3), célébrée par Ephippus dans Athénée (4), conseillée aux impuissans par Gontier (5), exclue de tout repas décent, selon L. Nunnez (6), en raison de sa grande réputation comme aphrodisiaque, la chair de ces oiseaux, on le voit, a donné lieu à des jugemens bien différens les uns des autres, et aujourd'hui le petit peuple seul en fait quelque usage, car elle est sèche, dure, coriace, insipide.

Ce n'est point, au reste, seulement à cause de son peu de saveur, de sa sécheresse, de ses qualités prétendues excitantes que la viande du moineau est méprisée. Beaucoup de personnes la craignent (7) comme pouvant causer la plus redoutable des infirmités, l'épilepsie, l'animal lui-même étant si sujet aux attaques de cette cruelle maladie, qu'en patois languedocien, selon Joubert, on appelle celle-ci *lou mau de las passeras* (8). Cette explication sans doute est loin d'être satisfaisante, et ne

---

(1) Περὶ ευχυμιας καὶ κακοχυμιας τροφῶν, κεφ. γ'.

(2) Dans ce livre, le motif qui fait défendre de manger les moineaux est tout particulier; les petits os de ces oiseaux, y est-il dit, peuvent être avalés et percer l'œsophage et les intestins.

(3) Voyez son Lexique grec, édition de Cambridge, 1705, in-fol.

(4) Δειπνοσοφιστῶν, βιβλ. Εννατον, κεφ. ϛ'.

(5) *Exercit. Hygiast.*, lib. XI, c. 24.

(6) *De Re cibariâ*, lib. II, c. 32. — Voyez aussi Platina, *ubi suprà*.

(7) Arnault de Nobleville et Salerne, *l. c.* La Chesnaye des Bois, *Dictionnaire des Animaux*, verbo Moineau. — Avicenne, *Liber Canonis*, tr. II, c. 146. — Melchior Sebizius, *ubi suprà*, p. 817.

(8) C.-à-d., *la maladie des Moineaux*.

pourrait donner aucun poids à l'assertion dont il est question, si elle ne semblait appuyée par quelques faits consignés dans les Fastes de la Science. En exposant ces faits, le lecteur sera parfaitement mis en état de juger de leur valeur.

Ainsi, par exemple, Daniel Cruger (1) raconte qu'à la suite d'un festin où l'on avait servi des moineaux au lieu d'alouettes, une servante friande ouvrit les têtes de ces oiseaux abandonnées par des convives délicats et en mangea la cervelle, ce qui, dans la nuit même, lui valut un accès d'épilepsie dans lequel elle semblait imiter les gestes et le cri du moineau.

Une dame de Westphalie, pays où les oiseaux dont il s'agit sont si abondans que leur vie est mise à prix, fit remplir de leurs plumes les oreillers sur lesquels couchait son enfant; et celui-ci, dit Christ. Franc. Paullini (2), fut bientôt atteint des convulsions épileptiques les plus graves.

Malheureusement pour l'humanité, les propriétés médicamenteuses attribuées aux moineaux sont aussi peu certaines que la crainte de voir leur chair produire l'épilepsie est peu fondée. Nous glisserons donc rapidement sur ce sujet, et il nous suffira de savoir, par exemple, que J.-J. Wecker (3) *a estimé l'efficacité de leur chair beaucoup plus grande, si, à l'exemple de quelques-uns, on les plume et on les met tout vifs à la composte avec du sel*; que leur cervelle a été recom-

---

(1) *Ephem. Acad. Nat. Curios.*, dec. II, ann. 3, p. 372, obs, 190.

(2) *Observ. medic. physic.*, Norimberg., in-4°, 1689, dec. 1, obs. 5, p. 133.

(3) *Ubi infrà.*

mandée dans les cas d'anaphrodisie (1) ; que leurs œufs ont joui aussi d'une réputation du même genre aux yeux de Porta (2), d'Avicenne et d'Haly Abbas ; que leur chair a passé pour lithontriptique (3), et propre à expulser la gravelle de la vessie (4) ; que la cendre de leur corps, brûlée avec du bois de vigne, étant donnée à la dose de deux cuillerées dans de l'eau miellée, remédie à la jaunisse (5) ; que leur fiente enlève les taches de rousseur, blanchit la peau des mains (6) ; guérit l'odontalgie, si, fondue à chaud dans de l'huile, on l'introduit dans l'oreille voisine de la dent malade (7) ; dissipe la dyspepsie, si, desséchée et pulvérisée, on la mêle avec la boisson habituelle du malade, vin ou eau, peu importe (8) ; s'oppose à l'alopécie, si, broyée avec de l'axonge de porc, elle est employée à oindre la tête (9) ; purge les petits enfans, si on la donne dans du lait ou dans de la bouillie, à la dose de deux à trois grains (10) ; fait

---

(1) Vanden Bossche, *Hist. med. Animal.*, Bruxell., 1639, in-4°, lib. I, c. 46, p. 125. — Samuel Dale, *Pharmacologia*, Bremæ, 1713, in-12, p. 536. — Schroeder, *Pharmacop. med.-chym.*, lib. V, cl. 2, n° 64, p. 721 de l'éd. citée.

(2) *Phys.*, lib. VI, c. 5.

(3) Hercule de Sassonia, *Pantheum Med. select.*, lib. III, c. 41.

(4) J. J. Wecker, *Antidot. spec.* lib. I, sect. 19.

(5) Pline, lib. XXX, c. 3.

(6) Vanden Bossche, *ubi suprà.*

(7) Pline, lib. XXVIII, c. 11.

(8) Vanden Bossche, *l. c.*

(9) Archigène, dans le Traité de Galien, Περι *σύνθεσεως φαρμακῶν τῶν κατὰ τοπους, βιβλ. λ', κε. β'.*

(10) Arnault de Nobleville et Salerne, *l. c.*, tom. III, p. 400; — Schroeder, *ubi suprà.* — Lémery (*Dict. des Drogues simples*, édit. citée, p. 659), dit au contraire, que cette fiente arrête le cours de ventre des enfans...... *Iliacos intrà muros peccatur et extrà.*

évanouir les varices si on l'applique en cataplasme sur les dilatations des veines (1) ; que leur graisse entrait dans la composition de l'emplâtre de Nic. Myrepse (2) contre le tophus ; que leur sang a été célébré comme un des plus puissans aphrodisiaques connus, si l'animal qui l'avait fourni avait été tué pendant le coït (3), et que c'était là le secret de ce fameux comte de Papenheim, non moins connu par ses exploits sous les drapeaux de Mars que par ses succès en amour.

---

(1) Jos. Lanzoni, *Zoologia parva*, Lausannæ, 1738, in-4°, part. II, c. 21.

(2) N° 70.

(3) Ettmuller, dans son *Commentaire* sur le lieu cité de Schroëder.

ARTICLE CCXXX.

De la Morue ou *Cabeliau* (Morrhua vulgaris, N.) (1).

Allemand... Danois....	*Kabeljau.*
Norwégien...	*Cabliau.*
Islandais.....	*Kablau.*
Hollandais....	*Kabiljaa.*
Anglais......	*Codfish.*
	Morhua vulgaris, BELON, Aquat., p. 128.
	Morhua, sive Molva altera, ALDROVANDI.
	Molva morrhua, JONSTON, lib. 1, tit. 1, c. 1.
	Asellus major, SCHONEVELDT, p. 18.
	Callarias olivaceus, KLEIN, *Miss. Pisc.* 5, n. 1.
	Gadus morhua. G. caudâ subæquali, radio primo anali spinoso. LINNÆUS, *Syst. Nat.*, ed. Gmel., gen. 154, sp. 3.

Lorsque, vers le commencement du XVIe siècle, Gaspard de Corte Réal, gentilhomme portugais, jaloux des Espagnols et leur émule dans l'envie de faire la dé-

(1) Nous avons parlé de la MOMIE et de ses usages dans notre cinquième volume (p. 419 et suivantes). Nous ferons, à l'article POU, l'histoire du dégoûtant animal connu sous le nom vulgaire et obscène de MORPION.

couverte de nouvelles contrées, jetait l'ancre, au milieu des brouillards, sur les côtes sauvages d'une île stérile, il ne croyait pas, sans doute, ouvrir pour l'Europe une source de richesses, plus profitables, aussi assurées et bien moins inépuisables que celles que tiraient les orgueilleux rivaux de sa nation de ces mines du Potose, dont la conquête avait été pour eux le prix du sang et des larmes. Le fait est cependant réel. Il ne tarda même pas à être pleinement démontré par les expéditions de nos industrieux pêcheurs de la Bretagne et de la Normandie, entre les mains desquels un poisson, que rien d'ailleurs, ne rendait remarquable, devint l'origine du plus certain et tout à la fois du plus lucratif de tous les commerces.

Ce poisson, dont les légions innombrables semblent, de toutes les parties de l'univers, se donner rendez-vous autour d'une montagne sous-marine qui occupe, près de cette île désolée, une étendue de 150 lieues, ce poisson connu de tout le monde généralement et qui mérite de la part du médecin une attention soutenue, est la Morue, qu'on appelle aussi *cabéliau*, *kabliau*, *morue franche*, *grande molue*.

Il appartient à la famille des auchénoptères parmi les holobranches jugulaires, et peut se reconnaître à son corps lisse, fusiforme, médiocrement alongé; à ses catopes attachés sous la gorge, couverts d'une peau épaisse et aiguisés en pointe; à ses écailles molles et petites; à ses yeux situés latéralement; à ses opercules non dentelées; à sa tête grosse, comprimée et alépidote; à ses mâchoires armées, comme le devant de son vomer, de dents pointues, inégales, médiocres, sur plusieurs rangs et faisant la carde ou la râpe; à ses ouïes grandes, munies de sept rayons, percées latéralement; à ses deux

nageoires anales et ses trois nageoires dorsales tronquées; au barbillon qui flotte au bout de sa mâchoire inférieure, et qui a la longueur du doigt.

La morue a, en outre, la mâchoire supérieure plus avancée que l'inférieure; le premier rayon de la première nageoire anale non articulé et épineux; l'ouverture de la bouche énorme; les yeux très-gros et voilés par une membrane transparente; plusieurs des dents maxillaires de la première rangée très-mobiles, simplement implantées dans les parties molles, et, comme celles des squales, susceptibles d'être couchées et relevées sous différens angles à la volonté de l'animal; les écailles de grandes dimensions; le dos d'un gris jaunâtre tacheté de jaunâtre et de brun; le ventre blanc ou rougeâtre, avec des taches dorées chez les jeunes individus; les nageoires pectorales jaunâtres, tandis que les catopes et la seconde anale sont gris, et que toutes les autres nageoires sont tachetées de jaune, excepté pourtant les anales.

L'estomac de la morue, poisson que Camper et Monro surtout ont examiné sous le rapport de l'anatomie, robuste et vaste, a la forme d'un grand sac et est suivi, vers le pylore, de six cœcums branchus. Son canal intestinal est assez court; il se dilate en proportion directe de son rapprochement de l'anus et n'offre des rides qu'aux endroits où il se courbe, laissant voir d'ailleurs, des fibres longitudinales dans la portion qui répond au rectum. Son foie, très-gros, est divisé en trois lobes allongés. Sa vésicule du fiel est d'un volume médiocre. Ses ovaires renferment une énorme quantité d'œufs, avant le frai, car alors le nombre de ceux-ci peut, suivant l'assertion du micrographe Leeuwenhoëck, s'élever à 9,344,000 par individu. Sa vessie natatoire est grande, a des parois

robustes et fortifiées encore par un plan musculaire à fibres très-prononcées, tandis qu'elle est assez profondément lobée sur les bords.

La morue, habituellement longue de deux à trois pieds, peut cependant, comme l'individu qu'a observé Pennant sur les côtes d'Angleterre, arriver à la taille de cinq pieds et demi de longueur, sur environ cinq pieds de circonférence à l'endroit le plus gros du corps.

Son poids se balance entre douze et quatre-vingts ou cent livres. On cite un de ces poissons qui avait six pieds de longueur, et qui pesait soixante et dix-huit livres.

La morue est très-vorace, et se nourrit de poissons, de harengs surtout, de mollusques, de vers et de crustacés. La puissance digestive de ses sucs gastriques est telle, qu'en moins de six heures la proie qu'elle a avalée a subi toutes les élaborations nécessaires pour l'achèvement de l'acte de la digestion, et que le test des crabes rougit sous leur influence, comme celui des écrevisses par l'action de l'eau bouillante, avant d'ailleurs que leur chair soit réduite en chyme. Telle est, au surplus, sa gloutonerie, qu'elle mange les petits de sa propre espèce, et qu'elle avale des morceaux de bois ou d'autres substances qui ne peuvent point servir à son alimentation, mais qu'elle a la faculté singulière de rejeter, comme le font les squales et les vautours (1), lorsqu'elle vient à être incommodée par leur présence.

Ce poisson, dont la croissance paraît des plus rapides, quoique rien n'en constate néanmoins la progression, et

---

(1) Denys, *Description des Côtes septent. de l'Amérique*, Paris, 1672.

qui meurt dès qu'il est hors de son élément naturel, fréquente uniquement l'eau salée et se tient habituellement dans les profondeurs des mers, ne remontant jamais dans les fleuves et les rivières, et ne s'approchant même des rivages, au moins ordinairement, que dans le temps du frai. On le rencontre particulièrement dans la portion de l'Océan Septentrional comprise entre le quarantième degré de latitude et le soixante-sixième, et il ne saurait être compté au nombre des habitans de la mer Méditerranée ou des autres mers intérieures, dont l'entrée se trouve plus rapprochée de l'équateur que le quarantième degré, et est, par conséquent, située hors de la limite des plages qu'elle visite.

On pêche, en effet, la morue dans les eaux du Groënland, de l'Islande, de la Norwége, du Danemarck, de la Russie, du Kamtschatka (1), de l'Allemagne, de la Hollande, de la Suède, de la Prusse, de la Manche, de l'est et du nord de la Grande-Bretagne, de l'Écosse, de Heiligeland à l'embouchure de l'Elbe, de l'Irlande, des Orcades, de la Nouvelle-Angleterre, du cap Breton, du Banc-de-Dogger, de la Nouvelle-Écosse, et surtout de l'île de Terre-Neuve, dernier lieu où, sur une sorte de montagne sous-marine, qui, à la profondeur de 60 et même de 100 pieds au-dessous de la surface de l'Océan, occupe une étendue de plus de cent lieues de longueur sur environ 60 de largeur, il y a un tel rassemblement de morues, que le pêcheur émerveillé n'a, pour recueillir dans un seul jour trois ou quatre cents de ces poissons, d'autre peine que celle de plonger sans cesse et de retirer sans cesse sa ligne.

---

(1) Lesseps, *Journal hist. d'un Voyage du Kamtschatka en France.*

Il faut joindre encore à tous ces lieux, les petits lacs d'eau salée des îles de l'ouest de l'Écosse, où des troupes considérables de grandes morues attirent, principalement vers Gareloch, les pêcheurs des Orcades, de Peterhead, de Portsoy, de Firth et de Murray.

Quoique les morues ne soient pas fort communes sur le littoral de la France, on ne laisse point cependant d'y en prendre quelques-unes, et souvent, dans les marchés de Paris, il en vient de Calais, de Boulogne, de Saint-Valery; mais elles ne sont ni aussi grosses, ni aussi multipliées dans ces lieux qu'elles le sont sur les côtes de la Belgique, qui ne nous appartiennent plus, et vers l'embouchure de la Meuse, en particulier.

La véritable morue, n'habitant point la mer Méditerranée, n'a été connue ni d'Aristote, ni de Pline, ni des autres naturalistes anciens. Pour la science et pour le commerce, elle est une acquisition tout-à-fait des temps modernes.

Lorsque le besoin de se débarrasser des œufs ou de les féconder, lorsque la nécessité de pourvoir à leur subsistance chasse vers les côtes les morues pélagiennes, c'est constamment vers le moment où le printemps commence à régner, et, par conséquent, à une époque très-variable suivant les contrées qu'elles habitent, tant en Europe que dans l'Amérique septentrionale, au mois de février, par exemple, pour la Norwége, le Danemarck, l'Écosse, l'Angleterre, etc.; à celui de mars pour l'île de Terre-Neuve. D'après cela, il n'est donc pas étonnant que les morues n'aient point, comme beaucoup d'autres poissons, une marche invariablement fixée; qu'on les voie arriver tantôt plus tôt, tantôt plus tard, et qu'elles abondent une année dans un parage qu'elles sem-

blent abandonner l'année suivante, et réciproquement.

En général cependant, comme elles fraient à peu près dans le même temps que les harengs et qu'elles se nourrissent à leurs dépens, elles les suivent pour l'ordinaire, et là où il y eu abondance de harengs, on peut espérer une heureuse pêche de morues.

La chair de ces poissons, très-abondante, blanche, feuilletée, ferme, tendre, facile à digérer, et d'une excellente saveur, fait que, pour notre espèce, ils sont fort précieux. Elle se prête plus facilement que celle de la plupart des autres, aux opérations propres à la conserver long-temps mangeable, et sa consommation s'étend, par suite, dans les quatre parties du monde. Mais les muscles des morues, ces animaux qui sont au commerce maritime ce que le cheval est à la guerre, le bœuf à l'agriculture, la brebis à l'industrie, ne sont pas les seules parties de leur économie dont l'utilité soit généralement reconnue; presque tous leurs organes peuvent servir à la nourriture de l'homme ou des animaux et à l'économie domestique, et quelques-uns ont été recommandés dans la pratique de l'art de guérir.

Leur langue fraîche, et même salée, passe, par exemple, pour un mets des plus délicats; aussi, comme nous le verrons, a-t-on la précaution de la mettre à part en commençant les opérations qui succèdent à la pêche.

Leurs branchies sont mises soigneusement en réserve aussi, mais pour être employées comme appâts dans la pêche de la morue elle-même.

Leur foie, qui peut généralement être mangé avec plaisir comme un mets délicat, et qui est d'un volume proportionnel considérable, fournit une énorme quantité d'une huile propre à remplacer celle de la baleine

et très-recherchée dans le commerce, tant pour brûler dans les lampes que pour conserver la souplesse des cuirs. Cette huile est le *thran* de presque tous les peuples de l'Europe boréale et le *traen* des Allemands (1).

Leur vessie natatoire fournit une ichthyocolle qui ne le cède guère à celle que nous donne le grand esturgeon (2), et peut être mangée fraîche ou salée.

Leurs œufs sont assez souvent salés et préparés à la manière de la botargue et du caviar, dont nous avons parlé naguère.

Leur tête nourrit, sur les lieux, les pêcheurs et leur famille. Les Norwégiens la donnent, avec des plantes maritimes, à leurs vaches, afin d'obtenir du lait en plus grande proportion; et, chez nous, les riches ne peuvent point se le procurer aussi souvent qu'ils le désirent.

Avec leurs vertèbres, leurs côtes et leurs os en général, les Islandais nourrissent les bestiaux, et les Kamtschadales les chiens. Ces mêmes parties, séchées au degré convenable, sont d'ailleurs employées à faire du feu dans les steppes désolées des bords de la mer Glaciale.

Leurs intestins même ne sont point négligés; c'est avec eux qu'on prépare ces mets nommés *noues* ou *nos* dans plusieurs contrées, et leurs œufs, préparés avec soin, sont servis sur la table sous les noms de *rougues* ou de *raves*.

Telles sont les inépuisables ressources que la morue, principale nourriture des Islandais, dit Anderson, offre à nos besoins. Il n'y a donc, d'après cela, rien d'éton-

---

(1) Voyez notre article THRAN dans le tome LIVe du Dictionnaire des Sciences naturelles.

(2) Voyez tome IV, p. 183.

nant que sa pêche soit devenue un art véritable et compliqué, avec ses lois, ses priviléges, qu'elle occupe une foule immense d'hommes, et que, chaque année, des flottes entières, sur lesquelles on a compté jusqu'à vingt mille matelots d'une seule nation, dans le seul dessein de s'y livrer, c'est-à-dire de prendre, de saler, de sécher, de rapporter le poisson qui en fait l'objet, se rendent dans les parages septentrionaux où il abonde surtout, et principalement à l'époque du frai, époque que l'on a dû choisir de préférence pour ces importantes et fameuses expéditions, si favorables à l'accroissement des subsistances, du commerce, de l'industrie, de la population, de la marine, de la puisance, du bonheur des peuples.

Il est évident aussi, en conséquence, que, selon le lieu où l'on doit s'occuper de cette pêche, le moment de l'opération est très-variable, et qu'il existe, selon les diverses nations qui s'y livrent des différences notables dans le mode d'exécution. Nous allons successivement étudier ces diverses parties de notre sujet.

Dès le quatorzième siècle, les Anglais et les habitans d'Amsterdam se livraient déjà à la pêche de la morue, pour laquelle on a vu plus tard les Islandais, les Norwégiens, les Français et les Espagnols rivaliser avec eux plus ou moins heureusement. En 1533, François Ier ayant envoyé Verasani, puis Jacques Cartier, pour explorer les environs de Terr-Neuve, nos pêcheurs marchèrent sur leurs traces et rapportèrent ainsi des morues de ces contrées lointaines dès le commencement du seizième siècle. C'est ce que semble, d'ailleurs, prouver un passage de P. Gontier, qui écrivait, en 1668, que depuis plus de cent ans avant lui les Français tiraient

parti de la pêche de la morue et y trouvaient un grand avantage.

On n'a pas, au reste, employé de tous les temps, les moyens les plus propres à atteindre le but que l'on se proposait en cela. Dans l'origine, par exemple, sur les côtes de la froide Norwège, on se servit de filets tellement fabriqués, qu'en détruisant les jeunes morues on eut bientôt dépeuplé les plages affectionnées par ces poissons, en sorte qu'un bateau monté de quatre hommes ne put, au bout de quelque temps, rapporter que six à sept cents morues, de tel endroit où, quelques années auparavant, il en aurait pris jusqu'à six mille.

On ne tarda donc point à sentir qu'ici, comme en toute autre chose, il falait écouter les conseils de la Raison. La France, en particulier, en cherchant à mettre à profit l'heureuse découverte du Grand-Banc de Terre-Neuve, fut sur le point de contrebalancer la puissance que donnait alors à l'Espagne la possession des richesses du Pérou et du Mexique. Malheureusement la langueur où se trouvait l'État influa d'abord sur ce commerce si propre à le faire prospérer, et qui ne fut favorisé que quand Sully l'eut mis sous la protection directe du gouvernement, et que, dans le Canada, il put s'établir une colonie dont le voisinage le fit valoir. Mais on n'avait point tardé, à l'étranger, à sentir l'importance de cette branche de notre industrie, et déjà, avant la Ligue d'Augsbourg en 1687, la seule ville de Honfleur envoyait annuellement quarante vaisseaux à la pêche de la morue, à laquelle le Hâvre en consacra ensuite quatre-vingts, et ainsi de nos autres ports de Bretagne et de Normandie, jusqu'à la ruine d'un commerce si florissant par les malheurs attachés à deux guerres malheureuses

et par le traité d'Utrecht en vertu duquel la propriété du Grand-Banc fut cédée à l'Angleterre.

Quoi qu'il en soit, après s'être, pendant une longue suite d'années disputé à qui prendrait le plus de morues, tant dans l'Ancien que dans le Nouveau-Monde, les peuples maritimes de l'Europe, durant les dix-septième et dix-huitième siècles, ne négligèrent rien pour porter au plus haut degré de splendeur les pêcheries de Terre-Neuve, pour multiplier les observations, pour perfectionner les procédés, pour améliorer les produits, pour assurer les moyens de conservation.

C'est à dater de cette époque, en effet, que l'on pensa à rechercher avec le plus grand soin les temps favorables à l'opération, et le résultat des observations fit concevoir que, dans les parages de Terre-Neuve, il convient de cesser la poursuite des morues après le mois de juin, parce qu'alors elles s'éloignent pour chercher une nourriture plus abondante et se soustraire à la dent meurtrière des tyrans de la mer, en même temps qu'on apprit que, malgré l'apparition nouvelle de ces poissons vers le mois de septembre, il faut de nécessité ne se livrer à leur recherche que le printemps suivant, au risque d'avoir une pêche incertaine et dangereuse à cause des tempêtes de l'équinoxe d'automme et des frimats de l'hiver si rigoureux et si précoce dans l'Amérique septentrionale.

En conséquence, de nos jours, on entreprend la pêche, sur le banc de Terre-Neuve, rarement avant le milieu d'avril, et ce n'est le plus souvent qu'à la mi-mai qu'on commence à pouvoir la pratiquer sur l'île de sable, encore d'ailleurs ensevelie sous les glaces et les brouillards, qui en rendent l'abord périlleux et qui font

que les pêcheurs prudens abandonnent l'Europe de manière à arriver au Grand-Banc dans les premiers jours de juin seulement.

Les vaisseaux ordinairement destinés à cette espèce de pêche pour l'examen de laquelle Cassini fit, en 1758, un voyage exprès à l'île de Saint-Pierre par ordre du Roi, sont du port de quarante à cent cinquante tonneaux, et sont montés au plus par trente hommes d'équipage munis de vivres pour plusieurs mois, de bois pour aider au dessèchement des morues, de sel pour les conserver, de tonnes et de barils pour les renfermer.

Chaque division des vaisseaux pêcheurs est, de plus, accompagnée de bateaux destinés à faire provision de mollusques et de poissons propres à servir d'appâts, objet de première importance dans l'expédition. Lorsque les harengs donnent de bonne heure, il est toujours de la sagesse du Capitaine de commencer d'en faire, avec cette intention, une grande provision et de les conserver à mi-sel, car, par leur moyen, il peut espérer d'attirer à lui toutes les morues des fonds voisins de celui où il s'est fixé.

Le bâtiment étant arrivé à sa destination, chaque pêcheur, chaudement vêtu, enveloppé dans un tablier de cuir de vache ou de toile goudronnée qui lui monte jusqu'au cou, les mains garnies de gants ou de mitaines de même sorte, s'établit, le long du bordage, dans un baril dont l'entrée est garnie d'un bourrelet de paille, qui offre une échancrure du côté de la mer et que surmonte une sorte d'abri ou de toit couvert de toile goudronnée. C'est de là qu'il laisse plus ou moins filer sa ligne, en raison composée de la profondeur de l'eau et de la force du courant, car rarement on cherche à s'emparer des morues avec des filets.

La corde qui fait la base de cette ligne n'a pas beaucoup moins d'un pouce de circonférence et est longue de 400 à 500 pieds environ. Elle doit être fabriquée d'un très-bon chanvre et composée de fils très-fins. A son extrémité est attachée une masse de plomb pyriforme ou cylindroïde du poids de sept à huit livres, et destinée à la faire descendre aussi verticalement que possible au fond de l'eau.

Quant aux haims ou hameçons consacrés à armer les lignes, ils doivent être fabriqués les uns avec un fer bien liant, les autres avec de l'acier, et cela afin de ne point rester au dépourvu si ceux-ci, qui d'ailleurs sont préférables, viennent à se casser contre les rochers, ainsi que cela arrive souvent. Il convient aussi, afin de les préserver plus long-temps de la rouille, de les étamer exactement, et il est important que leur pointe et celle du barbillon soient très-aiguës. On les garnit avec du bœuf ou du lard salé et altéré, avec des harengs ou des maquereaux hors de vente, avec le cœur, les mâchoires, les entrailles des morues qu'on a déjà prises, mais surtout avec des grondins, des sardines, des capelans, des éperlans frais ou salés, des fragmens de crustacés, des sèches, des lambeaux de chair d'oiseaux aquatiques, et toute la *menuisaille* dont on a eu soin de se fournir en route ou au moment de l'arrivée. Telle est d'ailleurs la gloutonnerie stupide des poissons auxquels on s'adresse, qu'on les trompe aussi en ne leur présentant que des appâts figurés en plomb ou en étain, ou des morceaux d'un drap rouge qui simulent des muscles ensanglantés.

Nous devons remarquer aussi que, dans certains lieux et dans certains momens, les morues sont tellement ac-

cumulées au fond de la mer, qu'elles se touchent toutes ; et que l'on peut espérer d'en accrocher quelques-unes ; en laissant tomber au milieu d'elles une ligne lestée et armée de gros hameçons à doubles, triples, ou quadruples crochets ou de plusieurs hameçons simples agglomérés. C'est ce qu'on appelle *pécher à la faux*, et cette méthode est quelquefois fructueuse, quoique, la plupart du temps, on ne fasse que blesser les morues, ce qui les éloigne des parages où l'on est arrêté, et quoique les pêcheurs expérimentés pensent qu'un pareil procédé doive, par suite, être prohibé.

Les lignes, étant amorcées et jetées, sont abandonnées par quelques pêcheurs au seul effet de la dérive du bâtiment, tandis que d'autres les remuent et les soulèvent fréquemment, dernière méthode qui est suivie par les Hollandais et que l'expérience et le raisonnement démontrent devoir être la meilleure.

Un certain mouvement, que l'habitude a bientôt appris à connaître, annonce que le poisson a mordu et la ligne est tirée directement, jusqu'au moment où la morue, arrivée à fleur d'eau, est amenée à bord par le *preneur* qui la saisit par les ouïes et l'attache par la tête à un instrument appelé *élangueur*. Il l'éventre aussitôt et, avec ce qu'il trouve dans l'estomac de sa proie, il réamorce son hameçon et le jette immédiatement à l'eau. Ensuite, avec un couteau courbe, il en détache la langue et la met dans son baril.

A la fin de la journée, on compte les langues ainsi mises à part, et l'on sait de cette manière combien chaque homme a pris des morues dans la journée, ce qui ne laisse point que d'être de quelque importance pour tous lorsque l'équipage est intéressé dans les pro-

ſits, et même dans les circonstances les plus communes, puisqu'il est d'usage que l'on punisse celui qui en a pris le moins, en lui imposant la tâche de vider le parc où sont réunies les têtes, et de jeter celles-ci à la mer pendant que les autres soupent et se reposent.

Lorsqu'un bateau, monté de quatre hommes, et suffisamment approvisioné d'appâts, est ſavorisé par un beau temps, il peut, dans l'espace de vingt-quatre heures, s'emparer ainsi de cinq à six cents morues.

C'est ici, d'ailleurs, que se terminent les opérations des pêcheurs, et que commencent celles qui ont pour but la conservation du produit de la pêche, celles où, soit à terre, soit sur les vaisseaux, on sale ou l'on sèche les morues que l'on a prises (1).

Celles-ci, fixées par la tête à l'élangueur et privées de la langue, sont enlevées par des mousses, qui les portent, au milieu ou aux extrémités du pont, sur une table garnie de rebords et nommé *étale*. Aux deux bouts de cette table sont deux personnes habillées comme les pêcheurs et placées comme eux dans un petit tonneau; l'une, ou *l'étêteur*, saisit d'abord l'animal, en place la tête à faux sur le bord de la table, la cerne avec un couteau à deux tranchans, la sépare du tronc en cassant l'épine, et la jette dans un espace entouré de planches, qui est derrière lui et qu'on appelle le *parc* : enlevant ensuite toutes les entrailles, mettant à part le foie dans un tonneau à ce destiné et qu'on appelle *foissière*, il place la résure ou les ovaires de la femelle chargés d'œufs

---

(1) Cassini, *Voyage fait par ordre du Roi, en 1758, à l'Isle de Saint-Pierre.*

dans un autre, et conserve dans un troisième, pour servir d'appât, le cœur et la rate. L'autre personne, ou l'*habilleur*, s'empare alors du corps, l'ouvre avec un couteau carré par le bout, depuis la bouche jusqu'à l'anus; ôte la colonne épinière à laquelle la vessie hydrostatique reste attachée; fait couler le corps dans l'entrepont par un trou nommé *éclaire*, et remet l'arête à un mousse qui en détache la vessie et la pose dans un panier en même temps qu'il jette l'os à la mer.

Arrivés dans l'entrepont, les corps des morues sont ramassés par le *saleur*, qui fait entrer dans leur cavité autant de sel que possible, qui les entasse les uns sur les autres, en les recouvrant chacun d'une couche de sel, pour les changer de place et en former, au plutôt au bout de deux jours, de nouvelles piles établies sur des branches de fagots ou sur des perches couvertes de nattes, supportant elles-mêmes une couche épaisse de sel, sur laquelle on étend d'abord les langues et les vessies natatoires ou *noues*.

On suit absolument la même marche lorsqu'on a l'avantage de se former sur la côte un établissement où l'on peut se livrer à toutes ces opérations, sans avoir, comme sur mer, à redouter les effets nuisibles des viscisitudes de l'atmosphère.

Dans tous les cas, on doit savoir qu'il est certaines circonstances que la puissance de l'homme ne peut changer et qui influent beaucoup sur les bonnes qualités et la conservation de la morue. Ainsi, dans le fort du frai, sa chair est mollasse et de mauvaise qualité; elle est moins blanche et paraît d'une difficile conservation quand on la prépare durant les chaleurs; enfin,

elle est d'une saveur inférieure quand le poisson qui l'a fournie s'est nourri long-temps et exclusivement de mollusques gélatineux, de radiaires pulpeux, de zoophytes sans consistance, comme les clios, les tritonies, les béroës, les méduses, les éolides, etc.

Le choix du sel mérite aussi la plus grande attention, car celui qui est trop récent ou qui a été fabriqué dans les pays chauds noircit la chair du poisson et lui communique une saveur âcre et amère. Celui qui est blanc manque au contraire de force, et il convient généralement de n'employer que celui qui est bien sec, parce qu'il absorbe plus rapidement les humeurs aqueuses et donne ainsi à la chair de la morue une blancheur qui en fait un des premiers mérites aux yeux des consommateurs; enfin, sans qu'il soit possible de dire au juste pourquoi, les pêcheurs préfèrent constamment le sel à gros grains à celui qui est pulvérisé.

Quand, au lieu de saler les morues, on veut les faire sécher, on les soumet, à terre et non sur le bâtiment pêcheur, à la série des divers procédés que nous avons fait connaître, jusqu'au moment où l'on commence à les saler. Alors on les lave, puis on les étend séparément sur la grève ou sur les rochers littoraux, en ayant l'attention de diriger vers le haut leur côté ouvert et de les retourner au bout de quelques heures. On recommence cette opération plusieurs jours de suite, et on dispose les morues par piles dont on accroît successivement la hauteur, de telle sorte, que le sixième jour, les masses pèsent déjà trois, quatre, six et dix mille livres. A dater de ce moment, on empile de nouveau les morues, mais à des intervalles de temps beaucoup plus grands et qui

croissent successivement, quoique proportionnés, d'ailleurs, à la nature du vent, à la sécheresse de l'air, à la chaleur de l'atmosphère, à la force du soleil.

Habituellement, avant chacune de ces opérations, on étend les morues, une à une, durant quelques heures seulement, et on désigne les diverses époques de la dessiccation de ces poissons en disant qu'ils sont à leur *premier*, à leur *second*, à leur *troisième soleil*, suivant qu'on les empile pour la première, la seconde, ou la troisième fois. Le travail n'est terminé, le plus ordinairement, qu'au *dixième soleil*.

Lorsqu'on redoute la pluie, on les porte sur des tas de pierres élevés dans des cabanes où sont des hangars ouverts à tous les vents. C'est de cette particularité que paraît dériver le nom allemand de *Klipfisch* par lequel on désigne les morues sèches, et qui signifie *poisson de rocher*.

Il est important, au reste, pour former une *sécherie*, de choisir un point de la côte couvert de rochers nus, de grosses pierres brisées, de galets et même de gravier, exposé aux vents et soustrait, autant que possible, à l'action directe du soleil, qui noircit la chair des morues et en détermine souvent même la décomposition.

Cette opération, qu'exécutent en grand les Hollandais, les Français, les Anglais, paraît avoir été pratiquée d'abord par les Islandais, qui ont appris à tous les peuples du Nord ce moyen de procéder, et qui consiste à conserver les morues sans sel.

On voit en effet les Islandais, dans de très-petits bateaux, montés de trois ou de cinq hommes et quelque-

fois d'un seul, aller à quelques lieues de leurs côtes à la recherche de ces poissons, et revenir chaque jour à terre apporter le produit de leur pêche et chercher des vivres. A leur arrivée, les pêcheurs jettent les poissons sur le rivage et vont se reposer, tandis que leurs femmes coupent la tête de ceux qu'ils ont rapportés, leur ouvrent le ventre, leur enlèvent les entrailles, leur ôtent la grosse arête, mettant de côté les foies pour en tirer de l'huile, les ouïes et le cœur pour en faire des appâts, les vessies natatoires et les têtes pour en préparer de la soupe à leurs maris, les os pour entretenir le feu et nourrir les bestiaux, et spécialement les vaches chez lesquelles cette nourriture paraît rendre le lait et plus abondant et meilleur.

Cela fait, ces femmes actives lavent leur poisson dans de l'eau de mer et l'étendent sur des rochers ou sur des pierres, après avoir transversalement fiché les extrémités d'un bâton pointu sur les bords du ventre pour le tenir ouvert. L'air en opère la dessiccation, et quand il souffle un bon vent du nord, en trois ou quatre jours tout est fini, tandis que, par un temps ordinaire, l'opération ne s'achève guère qu'en un mois, pourvu qu'on ait la précaution de rassembler les morues en tas, en tournant leur peau en dessus toutes les fois que le temps est humide et menace de pluie.

Chez d'autres peuplades, on suspend les morues à des branches d'arbres ou à des perches disposées horizontalement à quelques pieds de la surface du sol.

Au reste, la morue ainsi préparée, acquiert une dureté égale à celle du bois et porte, dans le commerce, le nom de *Stockfisch*, c'est-à-dire, de *poisson bâ-*

ton (1), soit en raison de cette consistance, soit parce que, pour l'attendrir afin de la manger, on est obligé de la battre avec un bâton, soit enfin parce que pendant le temps de la dessiccation on la tient ouverte avec un morceau de bois, comme nous l'avons dit.

Les Norwégiens, qui savent fort bien préparer le stockfisch, ont choisi Drontheim et Bergen pour les entrepôts de leur commerce, et ils y apportent cette denrée dans d'énormes tonneaux, d'où on la tire pour la répandre dans toute l'Europe.

Comme il est impossible de faire surveiller les opérations de la salaison ou de la dessiccation de la morue dans les contrées lointaines où l'on se livre à ces opérations, les diverses Puissances de l'Europe ont assujetti à des règlemens sévères et à des expertises exactes, la vente de ce poisson au moment de son arrivée dans leurs ports.

En France, par exemple, lorsqu'un bâtiment revient de la pêche, le capitaine n'en peut faire décharger la cargaison qu'après une déclaration préalable et qu'après avoir été autorisé à appeler un juré crieur qui en fait l'examen, qui sépare les pièces en lots suivant leur qualité, et qui fait jeter à la mer celles dont l'altération rendrait l'ingestion dangereuse.

La morue salée, qu'on nomme encore *morue verte*, doit, pour être considérée comme de *première qualité*, avoir au moins deux pieds de longueur, et c'est ce que l'expert commence par constater. Après cette première

(1) Dans les écrits d'Erasme, le mot *stockfisch* est rendu par ceux de *piscis fustuarius*.

qualité, on en distingue encore généralement deux autres, la *moyenne* et le *raguet* ou *rebut*, composé des petites morues et de celles qui sont maigres et plates. Mais les usages et les noms varient, à cet égard, dans chaque port pour ainsi dire (1).

La morue salée de première et de seconde qualité peut se conserver pendant tout l'hiver sans s'altérer, mais il faut avoir l'attention de la déposer dans des magasins frais sans être humides. Les chaleurs de l'été lui font constamment du tort, et il est rare qu'elle arrive dans nos colonies des pays chauds sans être presque complètement décomposée ou au moins fort détériorée.

Quant à la morue sèche ou au *stockfisch*, qu'on appelle souvent aussi *merluche*, dont la consommation est beaucoup plus étendue que celle de la morue verte et dont la conservation est plus sûre et plus prolongée, on la range, pour l'apporter en Europe, sur des branchages bien secs dans la calle ou dans l'entrepont du navire, comme on l'avait rangée dans les piles; et, lorsqu'elle est accumulée jusqu'à une certaine hauteur, on la couvre d'une voile.

A son arrivée au port, le Capitaine doit aussi la faire

---

(1) Assez généralement, en Angleterre et en Allemagne, on désigne les diverses espèces de morues sèches ou salées par des noms particuliers et presque toujours indiquant l'origine du poisson qui les porte.

Dans la Grande-Bretagne, par exemple, les mots *Greenfish*, *Nord-sea-cod*, *Habberdeen-cod*, *Island-fish*, valent autant que *Morue du Groënland*, *de la Mer-du-Nord*, *d'Aberdeen*, *d'Islande*; et le *Bārrelled-cod* est la morue en tonneaux.

En Allemagne on appelle la Morue *Bergerfisch*, *Zalhfisch* ou *Islandischfisch*, *Ternorfisch*, suivant qu'elle vient de Bergen, d'Islande, de Terre-Neuve.

visiter par un juré crieur, et on la renferme ensuite dans des magasins où elle est rangée comme dans le vaisseau, et également recouverte d'une toile à voile.

Nous savons déjà que la chair de la morue n'est point la seule partie de ce poisson qui contribue à notre alimentation ou à d'autres usages. Nous avons dit que son foie et ses ovaires étaient mis en réserve par les pêcheurs. Voyons maintenant à quelle intention.

Chaque soir, un mousse va dans un tonneau défoncé fixé vers le gaillard d'avant, verser les foies des morues qui ont été prises dans le cours de la journée. Là, ces foies laissent suinter une quantité d'huile plus ou moins considérable, mais qui s'élève constamment à la moitié de leur poids au moins. Avec des vases de cuivre, on s'empare de cette huile qui gagne les parties supérieures du tonneau qui, d'ailleurs, un peu au-dessus de son fond, est percé de trous par lesquels s'écoulent le sang et la lymphe à la volonté du préparateur, et l'on peut ainsi, dans une campagne heureuse, rassembler jusqu'à huit barils de cette huile, que l'on brûle et qui sert à apprêter des cuirs, préférablement même à l'huile de baleine. Aussi ce liquide devient-il un objet de quelque importance pour les entrepreneurs de la pêche des morues.

Quant à la résure, que l'on nomme vulgairement *rogue*, *graine*, *rabe*, *rave*, *rève*, *rèbe*, et qui n'est, comme nous l'avons annoncé, autre chose que les œufs des morues femelles avec les tissus membraneux qui les maintiennent en place dans leurs ovaires, on la renferme dans des tonneaux et on la vend particulièrement aux pêcheurs de Nantes et du golfe de Gascogne et des

côtes d'Espagne, qui s'en servent pour attirer les sardines vers les lieux où ils ont tendu leurs filets.

Depuis bien des siècles, l'homme s'est emparé annuellement d'une prodigieuse quantité de morues, et sans l'immense quantité de moyens de reproduction que lui a accordés la Nature, l'espèce, depuis long-temps déjà, serait anéantie. On conçoit même difficilement comment elle a pu résister jusqu'à présent, quand on sait que dès 1368, les habitans d'Amsterdam avaient élevé des pêcheries sur les côtes de Suède; que dans le premier semestre de 1792, ainsi qu'il conste du Rapport fait par le ministre Roland à la Convention nationale, il sortit des ports de France, pour la pêche de la morue uniquement, deux cent dix vaisseaux, portant ensemble 191, 153 tonneaux; qu'on compte chaque année plus de six mille navires de toutes nations occupés à cette pêche, qui verse dans le commerce des peuples civilisés plus de 36,000,000 de morues, salées ou séchées. Qu'on joigne à cela les dégâts opérés dans les légions de ces poissons par les grands squales et certains cétacés, la destruction d'une multitude de jeunes individus par les autres habitans des eaux et par les oiseaux de la mer, le défaut de fécondation d'un grand nombre d'œufs, les accidens qui arrivent à beaucoup d'autres, et l'on aurait lieu d'être étonné de voir encore des morues, si l'on ne savait que chaque mère peut, par année, donner le jour à plus de neuf (1), et tout au moins à quatre millions de petits (2).

---

(1) Ascagne, Cahier III.— Leuwenhoeck, *l. c.*

(2) Brandley, cité par Sonnini de Manoncour dans ses Notes sur l'Histoire de la Morue par de Lacépède.

La chair de la morue fraîche, que l'on mange à Paris, au court bouillon ou avec diverses sauces, sous les noms de *cabliau* ou de *cabéliau*, possède les mêmes qualités que celles du colin, du merlan, et des autres poissons du genre des gades de Linnæus : on ne la voit guère paraître que sur la table de la Richesse : celle de la morue salée, celle de la morue sèche, au contraire, aident quotidiennement le pauvre dans son grenier à manger son pain dur, nourrissent le matelot lancé sur la surface du vaste Océan, et stimulent, dans les cas ordinaires, l'appétit languissant du voluptueux pour lequel d'actifs et brillans ministres d'une savante gastronomie les préparent et les aromatisent dans de somptueux laboratoires. Cependant, quelque agréables que puissent être au goût les diverses préparations de celles-ci, on aime mieux généralement la première, et c'est pour cela que, sur plusieurs points des côtes de France et d'Angleterre, on est parvenu à garder en vie des morues prises sur le banc de Terre-Neuve, et à les avoir ainsi constamment à sa disposition, en les tenant dans de grands vases fermés, quoique troués, attachés aux navires et plongés dans la mer, dont ils reçoivent l'eau dans leur intérieur (1). Les Hollandais trouvent aussi le moyen de se procurer ces poissons sur leurs propres côtes et cela avait déjà lieu dès le XIVe siècle, puisque dans une Charte de Guillaume, comte de Hainaut, donnée en 1338, le kabeljau est mis au nombre des productions de la mer les plus habituellement en usage, ce qui se trouve répété dans une autre Charte

(1) De Lacépède, *Hist. nat. des Poissons*, art. Gade Morue.

de 1357, par laquelle sont réglés les droits d'estaple de la ville de Heusden (1).

Ainsi donc, quoique inconnue, comme nous l'avons dit, des Grecs et des Romains, la véritable morue était déjà en honneur chez les Européens dans le cours du moyen âge, et même on connaissait déjà l'art de la conserver, car il paraît évident que c'est elle qui est désignée par le nom de *piscis pendiculus*, dans une Charte de Thierry, comte de Flandre, en 1143 (2). Alors aussi le commerce étranger versait dans nos magasins des morues salées, sèches, ou *baconnées* (3), c'est-à-dire *fumées*, et le Danemarck connaissait le *stockfisch* dès le règne de Waldemar II (4), en 1331, de même que l'Angleterre sous Édouard Ier, en 1306 (5).

Quoique moins estimées aujourd'hui que le cabliau nouvellement pêché, la morue sèche et la morue salée n'en sont pas moins d'une haute importance aux yeux de celui qui cherche à apprécier les différentes ressources qui sont offertes à l'homme pour sa nourriture, et alors déjà elles jouissaient aussi de quelque estime, puisque, en 1143, le comte de Meulent, fondateur du couvent de Sainte-Marie, près de Leicester, fit aux religieux une donation de trente morues salées, et

---

(1) *Nieuwe Beschryving van Heusden*, 226.

(2) Carpentier, *Glossar. nov. ad Scriptores medii ævi*, III, 291.

(3) *Ordonnances des Rois de France*, I, 600; II, 358, 581; XII, 41. — Les Ordonnances ici citées datent des années 1326, 1337, et 1350.

(4) Langebeck, *Scriptores Rerum danicarum medii ævi*, VII, 519.

(5) Hearne, *Liber niger Scaccarii*, I, 480.

qu'en 1160 le comte de Leicester en accorda soixante au monastère d'Eton (1).

Ces libéralités, qui nous semblent aujourd'hui assez mesquines, devaient alors être regardées tout autrement, car on assure que plus tard encore, en 1522, le sobre et modeste Adrien VI, souverain Pontife, montra pour la morue un goût tellement prononcé, qu'il mit à Rome cet aliment à la mode (2), comme Mécénas y avait jadis mis les jeunes mulets et les ânons en faveur, et comme le caviar y fut recherché sous le pontificat de Jules II (3). Il est vrai, au reste, qu'Adrien était né à Utrecht.

Mais, pour que cette espèce de mets puisse briller de quelque éclat dans les festins d'apparat et sur les tables délicates, il faut la soumettre à certaines opérations préliminaires. C'est ainsi, par exemple, que les cuisiniers, avant de les apprêter définitivement, ont le soin de dessaler la morue verte en la laissant tremper quelque temps dans l'eau douce, et d'attendrir le *stockfisch* en le battant avec un maillet ou avec un bâton. Par ces procédés on rend l'une moins irritante pour les voies gastriques, on donne aux puissances digestives plus de prise sur l'autre, et, pour me servir d'une expression

---

(1) Dugdale, *Monasticon anglicanum*, I, 518, II, 309.

(2) Vopiscus Fortunatus Plempius, *de Togatorum valetudine tuendâ*, Bruxellis, 1670, in-4°, p. 206. — Si l'on s'en rapporte à Paolo Giovio, (*de Piscibus romanis Liber*, c. 1.), qui calomnie d'ailleurs ce Pape, en disant qu'il était *sicuti in administrandâ republicâ hebetis ingenii vel depravati judicii, ità in esculentis insulsissimi gustûs*, ce n'est point de la morue qu'il s'agit ici, mais bien de la merluche, ce qui me paraît très-vraisemblable.

(3) Paolo Giovo, *l. c.*, cap. 42.

de Bartholin, je crois, *sic dura primùm edulia, inter* εὐπεπτα *et gulæ delinimenta numerari possunt.*

Au reste, après ces préparatifs, on les fait cuire lentement et on les assaisonne avec du beurre, de l'huile, de l'ail, des anchois (1), du citron, des câpres, du vinaigre, du verjus, du persil, de la ciboule, du poivre, du laurier et d'autres aromates. Ainsi assaisonnées, on peut leur appliquer tout ce que jadis nous avons dit de l'anguille dans notre premier volume. Nous ne reviendrons donc point ici sur ces considérations bromatologiques, et nous ajouterons seulement que la morue verte et le stockfisch, comme la merluche desséchée, constituent des alimens qui ne conviennent qu'à un estomac robuste, et partagent tous les inconvéniens morbifiques des autres salaisons dont nous avons déjà traité, et en particulier de la botargue, du caviar, du garum, des harengs, des merlans, des sardines, du tittling des Islandais, etc.

Nous terminerons enfin cette histoire hygiénique de la morue, en rappelant une lettre écrite par Noël de La Morinière au comte de Lacépède, et d'après laquelle, aux environs de l'île de Man, entre l'Angleterre et l'Irlande, on rencontre une variété de ce poisson nommée dans le pays *red-cod* ou *rock-cod*, et dont la peau est d'un rouge vif de vermillon. La chair en est des plus estimées et passe pour beaucoup meilleure que celle du cabliau ordinaire, dont nous avons donné la figure, à notre planche 42[e], n° 2.

---

(1) La Morue, assaisonnée d'anchois et d'ail, est celle que les artistes dans l'art de la Gastronomie désignent sous le nom de *Morue en Stinquerque*.

La morue n'a pas été uniquement recherchée sous le rapport de ses qualités alimentaires ; on l'a préconisée aussi comme possédant certaines propriétés médicamenteuses, utiles pour la thérapie des maladies qui sévissent contre le genre humain. C'est ainsi que, d'après des théories plus ou moins erronées, des opinions plus ou moins absurdes, on a, comme le rapportent Arnault de Nobleville et Salerne (1), médecins célèbres à Orléans, dans le courant du siècle dernier, recommandé la poudre porphyrisée des dents de ce poisson comme absorbante et propre à combattre l'hémoptysie, à la dose de dix, vingt et trente grains ; vanté les osselets de son oreille dans les mêmes cas ; employé sa saumure comme résolutive et dessiccative, à l'extérieur, et comme laxative, en lavemens. On a aussi conseillé l'administration de son foie contre la phthisie pulmonaire (2), etc. Nous nous arrêterons ici, car de pareilles rêveries ne sauraient mériter de fixer plus long-temps l'attention (3).

---

(1) *L. c.*, tome II, part. I, p. 63 et 64. — Voyez aussi LÉMERY, *Dict. des Drogues simples*, édit. citée, p. 577.

(2) SAMUEL DALE, *Pharmacologiæ Supplementum*, Bremæ, 1707, in-12, p. 335.

(3) On a quelquefois donné le nom de *Morue barbue* à la LOTTE, dont l'histoire est consignée dans ce volume, et celui de *Morue noire* au COLIN, dont nous avons parlé également.

ARTICLE CCXXXI.

De la Moule comestible (1) (Mytilus edulis, Lamarck).

Grec........ Μῦς (Aristote), Μύαχα (Oribase, Dioscoride), Μυτυλος.
Latin........ *Mytulus*, *Mytilus*, *Musculus*.
Italien....... *Tellina*.
Espagnol..... *Morisco*, *Almeja*, *Mixilhus* selon Aldrovandi.
Anglais...... *Muscle*.
Allemand.... *Muschel*, *Musclhen*.
Portugais.... *Mexila*.
Mytilus edulis. M. testâ oblongâ; anteriùs curvâ, compresso-angulatâ; posteriùs retusâ; versus basim tumidulâ; dentibus subquaternis. — De Lamarck, *Animaux sans vertèbres*, tome vi, 1re partie, p. 126.

La plupart des voyageurs qui ont visité les pays chauds de l'un et de l'autre hémisphère, ont signalé comme un véritable fléau de ces contrées, des insectes analogues au

---

(1) Voyez sa représentation dans notre planche xlix, fig. 3 et 3 *a*.

cousin et qu'ils ont nommés *mosquites, moustiques, mousquites*, *musquitos*, *mosquilles* et *maringouins*. D'une trop légère importance pour mériter un article à part dans ce livre, nous ne saurions néanmoins passer entièrement sous silence ce qui regarde ces animaux, et nous allons, pour ne point intervertir l'ordre que nous avons suivi jusqu'à ce moment, leur consacrer ici quelques lignes, en reconnaissant, toutefois, que leur histoire se confond presque entièrement avec celle du COUSIN que nous avons offerte déjà à nos lecteurs.

Ces insectes, qui ne sont point tous de la même espèce, ont été rapportés, pour la plupart, au genre des cousins par beaucoup d'entomologistes, et à celui des simulies par M. Latreille (1), à côté du *Culex reptans* de Linnæus, et du *Rhagio colombaschensis* de Fabricius (2).

Ils appartiennent, en conséquence, à la famille des némocères ou tipulaires, dans l'ordre des diptères, et sont surtout reconnaissables à leurs antennes fourchues au bout, à leur défaut d'yeux lisses, à leur trompe saillante, à leur corselet gros et bombé, à leurs deux ailes oblongues, à leurs six pieds très-déliés.

D'une fort petite taille et égalant à peine le cousin en volume, aussi fatigans que lui par leur bourdonnement continuel, ils habitent ordinairement les bois humides en grand nombre, et se rendent fort incommodes par

---

(1) *Hist. nat. génér. et partic. des Crustacés et des Insectes*, Paris, an XIII, in-8°, tome XIV, p. 294. — CUVIER, *Le Règne animal*, 1re édit., tome III, pag. 604.

(2) Le genre *Simulie* de Latreille est le même que le genre *Atractocera* de Meigen.

leurs piqûres, surtout pendant la nuit, comme cela est arrivé au capitaine Barth. Stibbs, lors de son expédition sur la rivière de Gambra en 1724, aux environs de Barrakonda (1), où vers le coucher du soleil, ils se répandent dans l'air par myriades. Au port de Joar, dans le royaume de Barsalli, François Moore fut, dit-il, tellement tourmenté par les mosquites, qu'il lui restait à peine assez de force pour se traîner de sa barque au Comptoir (2), et qu'il les regarde comme le plus grand mal du pays. Les Nègres des contrées qui bordent la Gambra sont obligés d'entretenir constamment du feu dans leurs huttes, afin d'écarter par la fumée ces ennemis fâcheux, dont la piqûre développe sur la peau des pustules et une démangeaison violente (3), qui ne cèdent qu'à des lotions alkoholiques (4) ou fortement acides (5), et laissent pendant long-temps une tache noire sur la peau (6). Les mosquites ne sont pas moins dangereux ni moins communs dans le pays d'Issini sur la Côte-d'Or, selon le Jacobin Loyer (7), et dans toute l'étendue de cette Côte elle-même, dit Smith (8), ainsi qu'à Juida, sur celle des Esclaves, où, au rapport de Phillips (9), on

(1) *Hist. génér. des Voyages*, tome III, p. 66.

(2) *Ibidem*, p. 83.

(3) *Ibidem*, p. 301.

(4) Labat, *Nouveau Voyage de l'Afrique occidentale*, Paris, 1728, in-12, vol. 2, p. 327.

(5) Phillips, *ubi infrà*.

(6) *Hist. génér. des Voyages*, tome III, p. 302, d'après Moore, p. 141.

(7) *Ibidem*, p. 423. La Relation originale de Loyer a été publiée in-8° à Paris, en 1714.

(8) *Ibidem*, tome IV, p 254.

(9) *Ibidem*, p. 356.

est obligé, pour dormir, de se faire garder la nuit par un nègre armé d'un grand éventail de peau à l'aide duquel il les écarte. On les retrouve aussi à Siam, où leur aiguillon est assez fort et assez long pour percer les habits (1), ainsi qu'au Pérou, où ils firent souffrir, à Don Antonio de Ulloa et à ses compagnons embarqués sur le fleuve de Guayaquil, des douleurs insupportables, malgré les gants qui défendaient leurs mains et les vêtemens de drap dont leur corps était couvert (2). La Condamine raconte également (3) que, sur une grande partie du cours de l'Amazone, les Indiens ne voyagent point sans un pavillon de toile de coton, pour se mettre pendant la nuit à l'abri des attaques de ces insectes qui, dans le pays des Omaguas spécialement, forment d'épais nuages en volant autour des voyageurs, surtout le long de la rive gauche depuis l'embouchure de Xingu, et rendent souvent impraticables les chemins qui traversent les savanes noyées de ces contrées. M. Alexandre de Humboldt a récemment confirmé ces observations de notre ancien académicien, lors de ses excursions scientifiques dans le Nouveau-Monde.

Enfin, chaque soir, à certaines époques de l'année, des nuées de moustiques obscurcissent l'air en bourdonnant sur les côtes de la mer à la Louisiane et aux Antilles, où l'on redoute beaucoup l'inflammation que cause leur piqûre.

---

(1) *Voyage de Tachard à Siam,* Amster., 1688, in-12, p. 150.

(2) *Hist. génér. des Voyages*, tome XIII, pag. 467. — De Ulloa, *Relacion historica del Viage à la America meridional*, etc., Madrid, 1748, in-fol.

(3) *Mémoires de l'Académie royale des Sciences*, année 1745, p. 461.

Ce n'est pas seulement, au reste, dans les contrées chaudes de l'Amérique et de l'Afrique, que ces animaux se montrent redoutables. Vers le mois de juin, ils rendent les bords du Volga presque inhabitables, tant à la ville qu'à la campagne, tant pour les hommes que pour les bestiaux ; leur piqûre est assez profonde pour déterminer l'écoulement du sang, et les Russes, qui les nomment *moskara*, sont obligés de s'envelopper la tête dans un filet pour éviter leurs attaques ; encore ont-ils la précaution de l'imbiber auparavant de l'huile du bouleau, dont l'odeur est si pénétrante. Ce sont ces insectes que Pallas a désignés sous le nom de *Bibio sanguinarius* (1) et qui, en Servie, pénètrent dans les parties génitales des bestiaux et les font mourir (2).

Nous nous bornerons à cet égard, à l'exposition des faits qui précèdent immédiatement ; un animal utile à notre alimentation réclame à plus juste titre notre attention, et nous n'avons plus rien à dire, si ce n'est que le solutum aqueux d'opium, l'extrait de Saturne suffisamment étendu d'eau et l'ammoniaque, sont aujourd'hui les moyens reconnus comme les plus efficaces contre les piqûres des moustiques (3).

Cet animal, de la classe des Mollusques, de l'ordre des Acéphales, section des Testacés, et de la famille des Mytilacées de MM. Cuvier (4) et De Lamarck (5), est la Moule comestible. Il a le corps et les branchies

---

(1) *Voyages cités*, trad. franç., in-4°, tome I, p. 295 et 736.

(2) Cuvier, *le Règne animal.*, *l. c.*

(3) Robert Thomas, *Nouv. Trait. de Méd. prat.*, traduit par Hipp. Cloquet, Paris, 1818, in-8°, tome II, p. 640.

(4) *Ubi suprà*, tome 2, p. 470.

(5) *Animaux sans vertèbres*, tome VI, 1re partie, p. 126.

logés entre les deux lames d'un manteau ouvert par devant, à bords épais, la bouche occupant l'une des extrémités et l'anus l'autre. Il possède un pied linguiforme et canaliculé avec lequel il peut ramper quelque peu, et filer un byssus qui sert à le fixer aux corps solides sous-marins. Des appendices labiales étroites, longues, entourent sa bouche, qui est grande et transverse. Des tentacules branchues garnissent les bords de son manteau vers l'orifice des voies respiratoires, et un petit tube charnu succède immédiatement à l'ouverture de terminaison des voies digestives; un seul muscle semble traverser son corps pour aller, des deux côtés, s'attacher dans le disque intérieur de chacune des deux valves de la coquille, qui sont égales, bombées, triangulaires, exactement jointes et marquées en dedans d'une impression musculaire large, assez profonde (1) et en massue.

La coquille de la Moule (2) est bivalve, longitudinale, équivalve, assez épaisse en avant, régulière, pointue à sa base, fixée par un byssus court, à filamens épais et grossiers, et munie de crochets presque droits, terminaux et pointus. Sa charnière, latérale, le plus souvent édentée, et quelquefois garnie de trois à quatre dents cardinales, offre un ligament marginal, allongé sur le bord, sublinéaire et toujours entier. Le test solide et dur, quoique mince, de ses valves, ne paraît nullement feuilleté, et n'est point non plus sillonné longitu-

---

(1) *Annales du Museum*, tome x, p. 339.

(2) Poli, considérant cette coquille comme une dépendance obligée de l'animal qui l'habite, a nommé celui-ci *Callitriche*. Ce nom ne saurait rester dans la Science; il est déjà consacré à une autre destination.

dinalement. Sa longueur est d'environ trois pouces le plus habituellement, et sa couleur, d'un bleu indigo foncé au dehors, est quelquefois masquée par un épiphlose épidermique plus ou mois prononcé, tandis qu'en dedans elle est blanche, nacrée, azurée ou irisée de la manière la plus brillante.

La Moule commune, qui ne vit que dans l'eau de la mer (1), multiplie avec une abondance extraordinaire le long de toutes nos côtes, où elle se suspend souvent en longues grappes aux rochers, aux digues des jetées, aux pieux des constructions littorales, aux vaisseaux même, par le moyen des poils bruns, au nombre souvent de plus de cent cinquante (2), qui constituent son byssus et qui paraissent formés par une pâte visqueuse, moulée dans la filière de son pied linguiforme, comme l'ont prétendu Mercier Dupati, de la Rochelle (3), Réaumur (4) et mademoiselle Le Masson Legolft (5), depuis long-temps déjà (6).

Par suite même de leur mode d'organisation, les Moules doivent rarement et difficilement changer de

---

(1) M. Beudant, à l'aide de certaines précautions est cependant venu à bout de la faire vivre dans l'eau douce.

(2) Réaumur, *ubi infrà*, p. 116.

(3) *Recueil de Pièces de l'Académie de La Rochelle*, pag. 81 du tome II.

(4) *Mémoires de l'Académie royale des Sciences de Paris*, année 1711, p. 117.

(5) *Journal de Physique*, tome XIV, p. 485. — Dans ses expériences, mademoiselle Le Masson Legolft, ayant coupé jusqu'à trois fois le byssus d'une même moule, l'a toujours vu repousser.

(6) On sait généralement que Belon a fait du byssus de la Moule un instrument à l'aide duquel celle-ci pouvait s'emparer de sa pâture.

place, mais l'exact observateur Réaumur les a vues, dans des vases de verre où il les avait logées, se porter d'un lieu à un autre à l'aide de leur pied, quand les fibres de leur byssus avaient été coupées antécédemment. Ce fait est tout-à-fait contraire à l'assertion de D'Argenville, qui prétend que jamais les Moules ne se meuvent en totalité (1).

Elles se nourrissent de mollusques et de radiaires microscopiques, et plus spécialement du frai des petites espèces d'astéries.

Elles sont hermaphrodites, et chaque individu de leur espèce peut se reproduire uniquement par lui-même (2).

Leur frai est abandonné, au premier printemps, dans l'eau sous la forme d'une glaire gélatineuse, où l'on aperçoit déjà les germes des jeunes moules, plus petits que des grains de riz, et possédant cependant le byssus qui doit bientôt les attacher. Telle est, du reste, la force de reproduction de ces mollusques, qu'on ne s'est encore aperçu d'aucune diminution depuis le temps que l'on exploite quotidiennement cependant les bancs qu'ils forment sur nos côtes.

Sur les côtes de Lancaster, dit Lister (3), les mollusques dont nous parlons sont si abondans, qu'on les emploie à fumer les terres où on les verse par charretées; il paraît en être de même du côté de l'Heslsingie, en

---

(1) *Conchyliologie*, part. 1, p. 35, édit. de 1757.

(2) De Bomarre, *Dict. d'Hist. nat.*, verbo Moule, et tous les Zoologistes.

(3) Martin Lister, *Hist. Conchyliorum*, Lond., 1685, 1692, in-fol., p. 182.

Suède (1), et dans les Pays-Bas, on s'en est servi pour engraisser les porcs (2).

Comme les Moules sont, au reste, d'une utilité incontestable pour l'homme, celui-ci s'est livré de tout temps à leur pêche, comme à celle des huîtres, et s'est occupé de rechercher les moyens de les faire multiplier et d'améliorer leurs qualités.

Leur pêche, que l'on fait toute l'année, les grandes chaleurs et le temps du frai exceptés, est des plus simples : sur nos côtes de la Manche, par exemple, les femmes et les enfans la font sans autre instrument qu'un crochet de fer ou qu'un mauvais couteau qui leur sert à couper le byssus par lequel ces mollusques sont attachés aux corps submergés, mais il leur faut choisir de préférence les bancs qui ne se découvrent qu'aux grandes marées mensuelles ou annuelles, à ceux qui sont sur des rochers ouverts à toutes les mers.

Sur certaines côtes de l'Océan et, en particulier, vers la Rochelle, à l'embouchure de la Sèvre et à l'occident de l'Aunis, dans un lieu nommé Charon, on parque les moules à peu près comme on le fait pour les huîtres à Dieppe, à Cancale, à Marennes, etc., et il paraît que par ce procédé on attendrit leur chair en même temps qu'on en rend la saveur plus agréable. En conséquence, après les avoir pêchées à la mer, on les dépose, sur un fond de vase, dans des espèces de fossés ou d'étangs

---

(1) LINNÆUS, *Fauna suecica*, n° 1333.

(2) LEVINUS LEMNIUS, *De occultis Naturæ Miraculis*, Col., 1581, in-8°, lib. III.

nommés *bouchots* (1), remplis d'une eau saumâtre stagnante (2), bordés de deux rangs de pieux entrelacés de perches et réunis de manière à former un angle dont le sommet est opposé à la mer. Là, elles jettent leur frai, que protège une espèce de coralline qui croît très-abondamment sur les bois des bouchots et, au bout de quelques mois, elles se trouvent tellement entassées les unes sur les autres dans certaines places, qu'on est obligé d'en détacher une partie pour les distribuer également dans le *clayonnage*, où d'ailleurs on les enveloppe d'un filet pour les soustraire à l'action des vagues de la haute-mer qui les auraient bientôt enlevés.

Les avantages des bouchots à moules ne sauraient être contestés, car dans le cours d'une seule année les mollusques de cette espèce, qu'on y renferme, s'y multiplient dans la proportion d'un à dix, et pendant plus de six mois à dater de la fin de juillet, on peut en faire la récolte, soit à la basse-mer, soit à l'aide d'une machine nommée *accon* (3). Ils sont en particulier l'origine d'un commerce très-actif entre la Rochelle et Bordeaux.

Dans le port de Tarente, au royaume de Naples, vers le mois de mars, on enfonce dans la vase de longues perches, sur lesquelles se fixe le frai des moules ; on les

---

(1) MERCIER DU PATY, *ubi suprà*.

(2) Dès le temps de Pline, déjà on avait remarqué que les bonnes qualités des moules étaient accrues par leur séjour dans l'eau douce ou saumâtre ; et, à cause de cela, on estimait plus particulièrement celles de la côte d'Egypte, (lib. XXXII, c. 9.)

(3) Depuis 1720, époque où un vaisseau échoué a empoisonné de tarets les bois des bouchots, les frais d'entretien ont diminué de beaucoup les produits habituels de ces parcs.

retire dans le courant d'août et on les transporte à l'embouchure des ruisseaux qui versent dans le golfe le tribut de leurs eaux : en octobre, on les reporte dans le port, et le printemps suivant on fait la récolte des mollusques pour lesquels on s'est donné tant de soins.

Les anciens Grecs, qui avaient comme nous, quelque estime pour ces mollusques, préféraient ceux d'Éphèse aux autres et faisaient aussi plus de cas des individus qu'ils nommaient *femelles* que des prétendus *mâles* (1). Chez les Romains on les prisait peu sur les tables des riches (2).

Quoique généralement moins recherchées que les huîtres, surtout en Provence où, du temps de Quiqueran de Beaujeu (3), on n'aurait osé les servir sur une table honnête, les moules crues, cuites, assaisonnées ou non assaisonnées, sont un comestible des plus usités dans l'état actuel des sociétés, surtout en France, comme l'a déjà remarqué Arnauld de Villeneuve au XIIIe siècle, et lorsqu'elles ont été convenablement nourries et qu'on les a pêchées dans la saison favorable, c'est-à-dire en automne, leur chair, jaunâtre, est tendre et délicate et sa saveur est fort agréable. Mais cette chair, d'un autre côté, résiste assez énergiquement aux efforts des puissances gastriques, surtout durant l'été, et jouit, à juste titre, de la réputation d'être indigeste : aussi les médecins se sont-ils accordés, de tout temps, à en défendre l'usage aux vieillards, aux femmes nerveuses et à tous les individus dont l'estomac a été débilité par une cause quelconque. Cette défense est fondée sur de beaucoup meilleures

(1) ΑΘΗΝΑΙΟΣ, Δειπνος., βιβλ. γ'.

(2) MARTIAL, lib. III, Epigr. 59.

(3) *De Laudibus Provinciæ*, Paris, 1551, in-fol.

raisons que le précepte donné quelquefois de faire manger des moules aux *gens bilieux*, *à cause des humeurs lentes et visqueuses qu'elles produisent* (1).

Du reste, il est bon de noter que la faculté qu'ont les moules de résister aux forces digestives, n'est point détruite entièrement et ne se trouve que modifiée seulement par l'addition des assaisonnemens avec lesquels on les fait cuire habituellement et qui sont presque toujours stimulans, comme le persil, l'ail, les échalottes, le sel, le poivre, la moutarde, le verjus, le suc de citron, etc.

On prépare aussi avec ces mollusques, des potages qui jouissent des mêmes propriétés que le bouillon d'huîtres dont nous avons parlé naguère (2), et qui, suivant Quiqueran de Beaujeu, l'évêque de Senez, sont rafraîchissans et relâchans (3).

Quand on les fait frire, au contraire, ainsi que cela se pratique par fois, on rend les inconvéniens hygiéniques de leur chair encore plus évidens, inconvéniens qui, depuis long-temps déjà (4), ont fait passer les moules pour laxatives (5) et peu nourrissantes (6).

---

(1) L. Lémery, *Traité des Alimens*, Paris, 1755, in-12, tome II, p. 353.

(2) Voyez tome v, p. 455 et suiv.

(3) *Ubi suprà.*

(4) .... *Si dura morabitur alvus*
Mytulus, et viles pellent obstantia conchæ.
Horat., lib. II, sat. 4, v. 27.

(5) L. Lémery, *l. c.* — P. Gontier, *Exercit. Hygiast.*, lib. XII, c. 37, n° 3. — Arnault de Nobleville et Salerne, *l. c.*, tome I, p. 133. — Pisanelli, *Traité de la nature des viandes et du boire*, etc. Saint-Omer, 1620, in-18, p. 171. — Aldrovandi, *De reliquis Animal.*, p. 516.

(6) P. Gontier, *ubi suprà.*

Ce n'est point tout encore ; l'ingestion des moules, tout agréables que paraissent communément ces mollusques au goût, détermine souvent des accidens assez graves, mais surtout très-effrayans, et qui demandent l'assistance du médecin. J. Christ. Mentzel (1), Paul Ammann (2), Moërhing (3), Forster (4), Quieros (5), Robert Thomas de Salisbury (6), James Clarcke (7), Chisholm (8), Bautzmann (9), Quarrier (10), R. A. Behrens (11), Meier (12), Muffet (13), Thuessinck (14), et une foule d'autres auteurs depuis les temps les plus anciens jusqu'à nos contemporains Durondeau (15), De Beunie (16), Georges Burrows (17), Orfila (18), A. Roche (19), Charlet, Montègre, Dulong, Demangeon (20), Edwards (21),

---

(1) *Ephem. Acad. Nat. Cur.*, dec. II, ann. 1689.

(2) *Irenicum Numæ Pompilii cum Hippocrate*, etc., Lips., 1689, in-8°.

(3) *Ephem. German.*, ann. 1744, p. 115 et suiv.

(4) *Philos. Transactions*, vol. LXVI, p. 398.

(5) Cité par Burrows.

(6) *Ubi suprà.*

(7) *Med. Facts and Observations*, vol. VII, p. 289.

(8) *Edinburgh med. Journal*, n° 16.

(9) *Ephem. Acad. Nat. Cur.*, Dec. II, ann. 1689.

(10) *Med. and Phys. Journal*, vol. XXV, p. 398.

(11) *Dissertatio de affectionibus à comestis mytulis*, Hanov., 1735, in-4°. — WORLHOFF, *Opp.* II, p. 591.

(12) BALDINGER, *N. Magaz.* IV B., p. 489.

(13) *Healths improvements*, etc.

(14) *Museum der Heilkunde*, III B., p. 183.

(15) *Mém. de l'Acad. de Bruxelles*, pour 1773, tome II, p. 66.

(16) *Mém. de l'Acad. de Bruxelles*, pour 1773, tome I, p. 209.

(17) *Of two cases of death from eating mussels*, London, 1815.

(18) *Toxicologie*, 1826, tome II, p. 37.

(19) *Biblioth. médic.*, tome XLIX, p. 294.

(20) *Gazette de santé*, mars et octobre 1812, mars 1813, avril 1813.

(21) ORFILA, *ubi suprà.*

Fodéré (1), Lullier Winslow (2), Vancouver (3), ont signalé ces effets malfaisans de la Moule et ont mis en dépôt, dans les Archives de la Science, une multitude de pièces qui démontrent que ce mollusque, dans certaines circonstances, est vénéneux de la même manière que plusieurs poissons de l'océan équatorial, que le Cailleu-Tassart des Antilles et le Tétraodon scélérat du Japon, en particulier, et que ses qualités délétères se manifestent plus particulièrement dans les mois les plus chauds de l'année, sans cependant qu'il soit encore décidé clairement si la propriété nuisible est inhérente ou étrangère à la Moule, antérieure ou postérieure à la mort de ce mollusque.

Lorsqu'on a eu le malheur de manger abondamment des Moules vénéneuses, on éprouve d'abord un malaise ou un engourdissement universel qui survient trois ou quatre heures après le repas, et qui est suivi d'épigastralgie, avec sentiment de constriction à la gorge, ardeur et gonflement dans toute la tête et aux yeux plus spécialement, soif inextinguible, nausées et vomissemens. L'intensité de ces symptômes est d'ailleurs développée en raison directe de la susceptibilité nerveuse de la personne qui les éprouve, et s'ils ne s'évanouissent pas, il survient bientôt de nouveaux accidens, en même temps que les premiers augmentent.

Ainsi, la langue se tuméfie et la parole devient difficile; il se manifeste de la dyspnée et des anxiétés précor-

---

(1) *Méd. légale*, tome III, p. 83.

(2) *Biblioth. méd.*, tome L, p. 14, not. 1.

(3) *Voyage of Discovery*, vol. II, p. 286.

diales, de la suffocation et des sueurs froides abondantes. Le visage, et souvent même tout le corps, deviennent le siége d'une éruption érythémateuse, accompagnée de vives démangeaisons, d'inquiétudes générales, d'enchifrenement et de délire avec roideur cataleptique des membres, convulsions, assoupissement, spasmes, douleurs insupportables et même angine gangréneuse. En même temps le pouls devient petit, serré, fréquent; la peau se couvre de taches pétéchiales, blanches et saillantes; le corps est inondé d'une froide viscosité, et la mort enfin peut survenir au bout de trois ou quatre jours et après des souffrances horribles, comme l'ont observé Burrows, Fodéré, Vancouver, Rogers, et quelques autres, surtout si le malade n'a que peu ou point vomi.

On n'a encore fait que l'autopsie d'un petit nombre de cadavres à la suite de cette espèce d'intoxication, mais presque constamment on a trouvé la membrane muqueuse de l'estomac phlogosée (1), injectée, et même corrodée.

La cause des accidens produits par les moules est, depuis long-temps, un grave sujet de controverse entre les médecins, et plusieurs opinions différentes ont été tour-à-tour émises à cet égard.

C'est ainsi qu'on a prétendu que le poison des moules était le produit d'une altération morbide de ces animaux, et pouvait exister dans toutes les parties de leur économie à la fois, ou dans quelqu'un de leurs organes seulement, comme le canal intestinal, la vésicule du fiel et le foie.

---

(1) Fodéré, *l. c.*

M. Burrows est surtout de cet avis.

C'est encore ainsi qu'on l'a fait dépendre de la nature plus ou moins vénéneuse des alimens dont l'animal avait vécu avant d'être lui-même mangé ; ou de certaines causes extérieures, comme de son séjour sur des rochers métalliques sous-marins, etc.

Un médecin, grièvement malade pour avoir mangé des Moules, fut secouru par de Beunie, qui vit cesser les accidens instantanément après un vomissement dans la matière duquel on apercevait de petites étoiles de mer, et il fut tellement frappé de ce fait, qu'il entreprit à cette occasion une série d'expériences qui le convainquirent que la cause du mal réside dans la présence de ce radiaire au sein de la moule vénéneuse.

Celle-ci paraît d'ailleurs se nourrrir du frai de l'astérie dont il s'agit et que de Beunie nomme *qual*, laquelle est fort commune sur tous les bancs à moules des côtes de la Flandre, et plus spécialement à Anvers. Or, ce frai est abandonné dans l'eau de la mer depuis la fin d'avril jusqu'au milieu d'août à peu près, ce qui explique assez bien pourquoi le mollusque dont nous écrivons l'histoire médicale n'est, comme le veut une croyance vulgaire, nuisible que pendant les mois de mai, de juin, juillet et août, ceux du nom desquels la lettre R ne fait point partie, suivant l'expression proverbiale.

Le frai, dont il est question, se présente sous l'apparence d'une masse gélatineuse informe et est si caustique, selon notre observateur, qu'il fait gonfler et enflammer avec une démangeaison insupportable la main de la personne qui le touche, et qu'il rend très-souffrans les esturgeons et les saumons qui s'en repaissent. Les étoiles de mer qui en naissent sont, ajoute-t-il, elles-

mêmes si vénéneuses, que des chiens et des chats auxquels on en fait prendre, enveloppées dans de la viande, meurent après de grandes souffrances : mais la cuisson, à ce qu'il pense, détruit une si funeste propriété. Rien n'est malheureusement moins prouvé, et Durondeau assure avoir vu à Bruxelles les moules, même cuites, même en avril et en septembre, déterminer presque constamment la maladie que nous venons de décrire.

D'autres observateurs n'ont point vu dans le frai des petites astéries dont nous venons de nous occuper, une raison suffisante pour expliquer des phénomènes si extraordinaires, et ils ont mieux aimé accuser d'un si grand tort la pomme du mancenillier, la *corallina opuntia* et certains fucus prétendus narcotiques, les petites espèces de pinnothères qui se mettent à l'abri entre les valves de la coquille des moules, le contact prolongé de celles-ci avec le doublage en cuivre des navires (1), avec des bancs sous-marins de sulfate de fer, ou d'un sel à base de baryte, le frai des méduses, etc.

C'est là, du moins, ce qu'ont surtout soutenu James Clarke et le docteur Chisholm.

Du reste, les Moules sont plus souvent vénéneuses dans les temps humides selon le rédacteur de la Gazette de Santé, du 21 mars 1825, et dans les pays froids et humides que sous un climat chaud et sec, et plus fré-

(1) Depuis que l'on double de cuivre le fond des vaisseaux, les pêcheurs de la Tamise et de la Medway ont observé que le Saumon avait déserté ces rivières. On dit qu'une frégate ainsi doublée aborda dans une des îles Vierges : les hommes de l'équipage mangèrent quelques huîtres qui y étaient fixées, et furent malades.

quemment en Flandre que partout ailleurs. Le fait, quelle que soit sa cause, est constant. Rien de semblable à ce que nous venons de rapporter, n'a été publié par les praticiens des bords de la mer Méditerranée.

Enfin, on peut soutenir encore, avec quelque chance de succès, une thèse qui attribuerait les mauvais effets des mollusques dont nous nous entretenons, à une disposition idiosyncrasique de l'estomac des individus qui les mangent, à un état spécial des organes des consommateurs, et cette opinion, qui ne manque pas de fauteurs, est celle du médecin anglais le docteur Stone (1) et de notre ami le docteur Edwards, qui connaît, entre autres, une dame qui ne saurait avaler une moule sans éprouver tous les symptômes d'un véritable empoisonnement (2).

Nous avouerons pourtant que, si de pareils accidens sont alarmans, ils ne sont que rarement redoutables, plus rarement encore terminés par la mort, et qu'enfin on peut les guérir en quelques heures, en favorisant les vomissemens à l'aide de l'émétique (3), de l'eau tiède (4) ou de la titillation de la luette (5), en administrant de la

---

(1) *On the Diseases of the stomach*, London, 1809, p. 80.

(2) On sait généralement, dans le monde médical, que l'estomac éprouve par fois des antipathies analogues pour le fromage, les oignons, les pommes, les fraises, les harengs saurs, le thon mariné, la botargue, le caviar, etc., et presque toujours alors le mal est caractérisé par une inflammation cutanée.

(3) Burrows, *l. c.*, — Mentzell, *ubi suprà.* — Orfila, *ubi suprà.*

(4) Vancouver, *l. c.*

(5) Burrows, *l. c.*

thériaque (1), des cordiaux (2), du vinaigre (3), d'autres acides végétaux (4), de l'éther (5), et surtout, comme le recommande le professeur Duméril (6), de l'eau-de-vie et du rhum; ou, comme le voulait le docteur W. Stevenson, du suc frais de canne à sucre, que le peuple, dans les Indes occidentales, remplace par celui de la patate (7); en lavant le corps avec de l'oxycrat s'il y a érythème (8); en faisant boire à haute dose des alkalis dissous dans l'eau ou le laudanum, s'il y a des spasmes violens (9); en ordonnant le quinquina à l'intérieur et l'eau végéto-minérale à l'extérieur, s'il se manifeste une suppuration du tissu cellulaire sous-cutané.

En compensation de tous les inconvéniens que nous venons de signaler, la moule n'offre comme moyen de soulagement de nos maux que sa coquille; encore faut-il convenir que le plus habituellement c'est un remède tout-à-fait illusoire, et qui peut être efficacement remplacé par la poudre de marbre ou de craie, par celle de coquilles d'huîtres ou d'yeux d'écrevisses, par la magnésie ou toute autre terre absorbante.

---

(1) *Dictionnaire des Sciences médicales*, tome XXXIV, p. 421. — BAUTZMANN, *l. c.*

(2) C'est ainsi que le D[r] Clarke a recommandé en pareille occurrence le poivre de Cayenne. — BAUTZMANN, *ubi suprà.*

(3) BEUNIE, *l. c.* — DURONDEAU, *l. c.* — ORFILA, *l. c.* — BASTER, *Opusc. subscessiv.*, L. III, p. 108.

(4) BURROWS, *l. c.*

(5) *Gazette de santé. l. c.* — ORFILA, *l. c.*

(6) *Les* RÉDACTEURS *de la Gazette de santé*, LULLIER WINSLOW, *l. c.*

(7) *Dict. des Sciences médicales*, *ubi suprà.*

(8) CHISHOLM, *l. c.*

(9) Idem, *ibidem.*

Il nous suffira donc de dire ici, en quelques mots, qu'on a recommandé contre la fièvre tierce le maceratum acéteux des coquilles de moules pulvérisées (1); que leur poudre calcinée a été, dans la même intention, conseillée à la dose d'un demi-gros dans de l'eau de chardon-bénit ou dans du vin, au début de l'accès; qu'elle a été préconisée comme diaphorétique, diurétique, antidiarrhéique, etc. (2).

Nous ne saurions terminer l'histoire de la Moule, sans rappeler que dans la Méditerranée, sur les côtes d'Afrique, on trouve communément un coquillage de ce genre, vulgairement nommé *Moule d'Alger*, et dont le test est panaché de jaune et de vert. Ce mollusque, fort bon à manger, et que Linnæus a désigné sous l'appellation de *Mytilus afer*, fut apporté, dans le courant du dernier siècle, à Marseille par un vaisseau qui avait séjourné à Alger et à la quille duquel il s'était attaché. On en sema un certain nombre d'individus qui multiplièrent assez promptement, et qui formèrent un banc qui fut soigné et exploité pendant quelques années, mais qu'un marchand d'objets d'histoire-naturelle acheta et détruisit entièrement après avoir enrichi de ses dépouilles tous les cabinets de l'Europe. Espérons que ce que le hasard a fait une fois, sera tenté de nouveau avec quelque succès par quelque amateur jaloux d'augmenter la masse de nos richesses gastronomiques et que la guerre, si justement déclarée aux Barbaresques, ne s'étendra pas jusqu'à refuser l'entrée de notre territoire à des êtres qui promettraient d'y devenir utiles.

---

(1) Arnault de Nobleville et Salerne, *l. c.*, tome 1, p. 135.

(2) *Iidem*, *ibidem*, *ubi suprà*.

ARTICLE CCXXXII.

Du Mouton et de la Brebis, et de leurs Variétés (Ovis Ammon *et* Ovis musimon).

Grec....... Οἴς, Ὠΐξ, Πρόβατον (1), pour la femelle : Κριός, Κτίλος, pour le mâle ; Κρìος τομίας (2), pour l'individu châtré.

Latin....... *Ovis, Aries, Vervex.*

Italien...... *Pecora, Montone, Ariete, Montone castrato.*

Espagnol.... *Oveja* (1), *Carnero, Carnero castrado.*

Anglais..... *Sheep, Ewe, Ramp, Mutton, Rammer.*

Allemand... *Schaaff, Wider, Hammel.*

Ovis Ammon. O. cornibus arcuatis, semicircularibus, subtùs planiusculis, palearibus laxis, pilosis. Linnæus, *Syst. Nat.*, ed. Gmel., gen. 31, sp. 2. — Erxleben, *Syst. Regn. animal.*, gen. 27, sp. 2.

Tout, à la surface de la terre, porte aujourd'hui l'empreinte du génie et de l'industrie de l'homme, et ce pre-

---

(1) La différence de ces noms grecs, fondée sur les sexes des espèces de quadrupèdes dont il s'agit ici, est bien prouvée par ce passage d'une des lettres de l'historien Théophylacte : Ο ταξιαρχος τῶν προβάτων, ὁ θαυμαστος μοι κριος απολῶλε.

(2) Voyez un passage de la Comédie du Cyclope d'Antiphane où cette expression se trouve, et qui nous a été conservé par Athénée dans le 9e livre de ses Deipnosophistes.

(3) Le mot *ouaille*, que nous employons encore au figuré tous les

mier vassal du Créateur semble avoir à sa disposition quelques-uns des rayons de la lumière à l'aide de laquelle la Puissance divine fait éclater toute sa magnificence : ministre et interprête des volontés du Ciel, il perfectionne et ennoblit les êtres que celui-ci a, avec lui, jetés à la surface de notre humble planète : si, d'une part, il arrache le chardon, maîtrise la ronce, élague l'épine et cultive le blé, multiplie la rose, propage la vigne; de l'autre il s'associe le chien, dompte le cheval, subjugue le taureau et force les races sauvages des argalis de Sibérie et des mouflons de Sardaigne à se réunir sur ses pâturages en troupeaux soumis qui les fertilisent et y répandent l'abondance, à le vêtir de leurs dépouilles, à le nourrir de leur chair, à augmenter la masse des ressources de son luxe et des moyens de satisfaire ses moindres besoins; il transporte, il multiplie, il propage à l'infini ces animaux utiles, origine première de la fortune de nos pères (1), cachée sous l'ingénieuse fiction de la toison d'or du bélier de Phryxus; et telle est l'influence de ses soins que souvent on a peine à reconnaître dans ces sujets de sa domination les traits qui les caractérisaient au sortir des mains de la Nature.

Qui pourrait ne pas être frappé de cette grande

---

jours est aussi manifestement dérivé du latin *ovis* que l'espagnol *oveja* lui-même.

(1) Les mots *pecunia* et *peculium* des Latins semblent manifestement dériver de *pecus*. Les troupeaux faisaient en effet toute la richesse des Patriarches, et, comme le dit Varron (*De Re rusticâ*, lib. II, c. 2), on désignait autrefois les gens opulens et on les distinguait les uns des autres par les épithètes de πολύαρνες, πολύμηλοι, πολυβοῦται, c'est-à-dire *riches en agneaux*, *riches en brebis*, *riches en bœufs*. Plus d'une fois les Livres saints et les poëmes d'Homère les présentent, et Hérodote a appelé les Arméniens πολυπροβάτοι, ce qui revient au πολυμηλος d'Homère.

idée, en se rappelant que ces moutons nombreux à la toison touffue, à la queue longue et volumineuse, qui paissent tranquillement l'herbe de nos prairies sous la garde d'un chien fidèle ; qui sont si timides et en même temps si familiers, si stupides, si abâtardis ; qui réclament la protection du berger et sentent la nécessité de ses soins ; qui règlent leurs mouvemens sur les siens ; qui sont soumis à d'innombrables variétés de proportions dans les membres et la queue, de conformation, de couleur, de taille ; descendent de ces mouflons et de ces argalis, vifs, agiles, capricieux, vagabonds, grands, forts et robustes, actifs et vigilans, indépendans et intraitables, à l'œil hardi, au corps couvert de poils et non de laine, à la queue constamment courte, infléchie ou pendante ; qui ne présentent que de fort légères différences individuelles ; qui vivent en familles peu nombreuses sur les sommités des montagnes de la Corse, de la Sardaigne ; qui franchissent, en sautant comme les chèvres, les précipices de la chaîne de l'Atlas, qui escaladent les rochers des Alpes de la Sibérie et du Kamtschatka ; qui fuient notre espèce et méprisent sa protection dont le but est trop souvent d'immoler des êtres innocens aux besoins de l'égoïsme le plus dur ?

Le fait est pourtant tellement démontré, qu'il paraît aujourd'hui impossible de ne pas esquisser le portrait de ces races sauvages quand on a à tracer le tableau des moutons rangés sous nos lois. Les uns et les autres, au surplus, se confondent aux yeux du zoologiste par leurs principaux caractères, fort bien exposés dans les savans écrits de Brisson, de Buffon, de Linnæus, d'Erxleben, de Pallas, de Boddaërt, de MM. Cuvier et Geoffroy Saint-Hilaire, etc., et qui n'appartiennent pas seule-

ment aux individus mâles en état de domesticité et auxquels on a fait subir l'opération de la castration; les seuls auxquels aussi, dans le langage vulgaire, on ait conservé le nom très-restreint, par conséquent, de *mouton*, les mots *bélier*, *brebis* et *agneau*, désignant d'une manière spéciale le mâle entier, la femelle, et le jeune individu des deux sexes (1).

Ainsi, tous les Moutons, tant sauvages que domestiques, en prenant, comme celui de bœuf, ce nom pour celui de l'espèce en général, se reconnaîtront à l'armure de leur tête qui consiste en cornes creuses, à cheville osseuse et celluleuse, persistantes, anguleuses, comprimées à leur base, non ramifiées, ridées en travers, dirigées en arrière, pour revenir en spirale plus ou moins en avant; à leur chanfrein généralement arqué et convexe; au grand écartement de leurs oreilles; à leur menton imberbe; à leur cou dépourvu de fanon; à leur mâchoire supérieure privée de dents incisives, tandis que l'inférieure en possède huit qui, en se touchant régulièrement par leurs bords, forment un arc entier; à l'absence complète de dents canines; à leur museau non terminé par un mufle ou partie nue et muqueuse comme celui des bœufs; à leurs jambes grêles et sans brosses aux genoux; à leurs pieds composés de deux doigts enveloppés chacun dans un sabot corné; à leurs mamelles inguinales et au nombre de deux; à leurs yeux non accompagnés de ces *larmiers* qui caractérisent ceux des cerfs et des antilopes.

Tous ont quatre estomacs et appartiennent à la classe des ruminans, où les naturalistes les ont rangés à côté des chèvres, des bœufs, des cerfs, des antilopes, etc.

---

(1) Voyez ce que nous disons de l'Agneau, tome 1, p. 242 et suiv.

Mais, parmi les MOUTONS, on distinguera l'*Argali* des Mongols de Sibérie, ou l'*Ovis ammon* de Linnæus, le *stepnie baranni* de G. S. Gmelin (1), dont la figure a été publiée plusieurs fois (2), à l'espace jaunâtre qui, comme chez le cerf, règne autour de sa queue ; aux poils courts qui couvrent tout son corps ; à son pelage d'hiver d'un gris fauve, avec une raie jaunâtre ou roussâtre le long du dos, une large tache de la même couleur sur les fesses, le chanfrein, le museau et la gorge blancs ou blanchâtres ; à sa teinte d'un roux plus prononcé pendant l'été ; au volume de ses cornes qui, dans les individus mâles, pèsent jusqu'à trente et quarante livres et ont jusqu'à deux aunes de Russie de longueur, lorsque l'animal lui-même n'a, de hauteur, qu'une aune et demie depuis le sommet de la tête jusqu'au sol.

Ces cornes sont d'ailleurs, encore dans les mâles, triangulaires et ridées à la base, presque lisses vers l'extrémité (3). Celles des femelles sont minces, à peu près droites, presque sans rides et falciformes dans le genre des cornes de nos chèvres.

Dans les deux sexes, en outre, les oreilles sont larges, pointues et très-droites.

Les argalis habitent toutes les chaînes de montagnes

---

(1) *Voyage en Sibérie*, tome I, p. 368.

(2) PALLAS, *Spicil. zoolog.*, fasc. XI, tab. I. — SHAW, *Gen. Zool.*, tome II, 2e partie, tab. 201. — *Hist. générale des Voyages*, t. XVIII, in-4°, p. 387, n° 22.

(3) On peut juger de l'énorme grandeur de ces cornes, puisque, d'après les Voyageurs Gmelin, Muller et de la Croisière, les petits renards des steppes se nichent dans leur cavité, lorsqu'à la suite d'un combat, elles sont délaissées à la surface du sol par le propriétaire vaincu.

et une partie des steppes de la Sibérie méridionale, depuis le fleuve Irtisch jusqu'au Kamtschatka, vers la Calmouquie et le long de la rivière de Buchturma, sur les hauteurs voisines de l'Obi et sur les bords du lac Baïkal. Ils recherchent de préférence les lieux déserts, arides et dépourvus de bois. D'une vivacité égale à celle du cerf et encore plus sauvages que ce mammifère, ils se battent souvent entre eux à outrance, pour la possession des femelles, et atteignent à la taille du daim, qu'ils dépassent même quelquefois.

Ils ne vivent que d'herbes, selon Pallas (1).

Leur accouplement a lieu en automne, et le part, qui consiste en un ou deux petits, se fait au printemps.

Quant au MOUFLON proprement dit, lequel paraît être le *Musmon* de Pline (2), le Μουσμῶν de Strabon (3), le *Musimon* de Gesner (4), le *Tragelaphus* de Belon (5), et a été appelé *Ovis musimon* par Pallas (6), il se distingue, au premier coup-d'œil, par sa taille plus petite, puisqu'il n'a guère que trois pieds quatre pouces de longueur depuis le bout du museau jusqu'à l'origine de la queue, et deux pieds trois pouces de hauteur, du garrot au sol; par les dimensions beaucoup moins étendues de ses cornes chez le mâle, et par leur absence habituelle chez la femelle; par son pelage composé de deux sortes de poils, l'un gris, fin, épais, laineux, ayant ses fila-

---

(1) *Voyages cités*, tome IV, p. 325. — Cet auteur dit qu'un argali pèse environ 20 pouds ou 600 livres.

(2) Lib. VIII, c. 49.

(3) Βιβλ. πεμπτον.

(4) *De Quadrupedibus viviparis*, lib. I, p. 934.

(5) *Observat.*, lib. I, c. 54.

(6) *L. c.*

mens contournés en tire-bouchons, l'autre soyeux, court et roide, et existant seul sur la tête.

Ce ruminant a, d'ailleurs, les cornes ridées et d'un gris jaunâtre, comme les sabots; le corps épais, musculeux, à formes arrondies, d'un fauve terne, avec quelques traces de noir sur la tête, le cou, les épaules, le dos, les flancs, la face extérieure des cuisses et la queue, dont les bords sont blancs, de même que le ventre, les fesses, les canons des jambes et le dedans des oreilles; l'intérieur de la bouche, la langue et les narines noirs.

On le rencontre surtout en Sardaigne, où on le nomme *mufione*, et en Corse où il est appelé *muffoli* : il se tient habituellement dans les parties les plus élevées de ces deux îles, où il se rassemble en troupes qui se composent au plus d'une centaine d'individus et à la tête desquelles se place toujours un mâle vieux et robuste. On dit qu'il se trouve aussi dans l'île de Chypre et sur les montagnes occidentales de la Turquie européenne.

Non moins agiles, non moins vigoureux, non moins courageux que les argalis, les mouflons fuient l'homme dans l'état sauvage, et l'attaquent avec fureur comme un ennemi dangereux lorsqu'ils sont retenus en captivité (1). Dans les mois de décembre et de janvier, époque du rut, si deux de leurs troupes se rencontrent, elles se battent à outrance. Et cependant, une longue habitude de la domesticité et la perte d'une partie de leur organisation naturelle, ont fait de ces animaux des *moutons*, c'est-dire, ont tari les sources de leurs mouvemens impétueux, vaincu leur ardeur pour l'indépendance, surmonté leur

(1) Fréd. Cuvier, *Mamm.*, n° 741.

fière indocilité, et les ont soumis en esclaves à nos volontés.

Les femelles portent cinq mois et mettent bas, en avril ou en mai, deux petits, qui naissent les yeux ouverts et capables de marcher.

L'Afrique et l'Amérique ont aussi leurs Mouflons ou Moutons sauvages.

Celui du premier de ces continens est l'*Ovis tragelaphus* de Cuvier, lequel a été figuré par M. Geoffroy Saint-Hilaire, dans le grand Ouvrage sur l'Égypte (1). Il a le poil roussâtre et doux, une longue crinière pendante sous le cou et une autre à chaque poignet, et les cornes de médiocre dimension.

Il habite les contrées rocailleuses de toute la Barbarie et de l'Égypte (2). Le docteur John de Kaye (3) qui avait eu occasion de l'observer en Angleterre dès 1561, l'avait considéré déjà comme le *tragelaphus* de Pline (4).

Il est de la taille du mouton ordinaire.

Le Mouflon de l'Amérique du Nord, qu'on appelle aussi *bélier de montagne*, et qui est l'*Ovis montana* de de M. Geoffroy Saint-Hilaire (5), paraît n'être que l'argali de Sibérie, qui a pu passer la mer sur la glace. Il a

---

(1) Thomas Pennant (*History of quadrupeds*, nº XII) et George s Shaw (*Gener. Zool.*, tom. II, 2e part., pl. 202) ont aussi donné des figures de ce ruminant; mais elles sont peu d'accord avec les descriptions publiées par les Voyageurs et les Naturalistes.

(2) GEOFFROY, *Mémoires de l'Institut d'Égypte.*

(3) *De rariorum Animalium et Stirpium Historiâ liber* I, Londini, 1570, in-8º, imprimé avec le Livre *De Canibus britannicis.*

(4) Lib. VIII, c. 33.

(5) *Annales du Museum*, tome II, pl. 60.

la taille, le corps élevé, les jambes minces et nerveuses, les formes générales et le pelage du cerf; les cornes très-larges, très-longues, comprimées, striées en travers et contournées en spirale; il manque de barbe et de brosses aux poignets.

Cet argali américain a été découvert en l'an 1800, par M. Gellavray, au voisinage de la rivière de l'Elk, à peu près par le 50e degré de latitude nord, et le 115e de longitude ouest. Il voyage par troupes de vingt à trente individus, ayant un vieux mâle en tête, parcourant les pentes arides et les sommets les moins accessibles des plus hautes montagnes, et sautant de rochers en rochers, comme les chamois et les bouquetins de nos Alpes d'Europe.

Tous les MOUTONS DOMESTIQUES paraissent dériver ou du mouflon ou de l'argali; ils en représentent les principaux traits, mais ils sont dégénérés par suite de leur soumission à l'empire de l'homme, de leur habitude de l'esclavage. Nous l'avons donné à entendre déjà.

Leurs races, du reste, sont innombrables; chaque pays, chaque province à peu près, possèdent la leur; quelques-unes intéressent le médecin hygiéniste et trophologiste, sous le rapport des qualités de leur chair ou de leur lait : nous allons les indiquer successivement et en peu de mots, en faisant toutefois abstraction des différences qui ne portent que sur la taille petite ou grande, sur la nature de la laine commune ou fine, sur les dimensions, l'absence ou la présence des cornes, etc.

1°. Le MOUTON COMMUN, de taille médiocre, haut de vingt-huit à trente pouces mesuré au garrot, est souvent privé de cornes, ou les a d'une taille moyenne et recour-

bées en spirale lorsqu'elles existent (1); son museau est effilé ; son chanfrein, fort convexe; la laine, qui couvre son corps est grosse, abondante, divisée par longues mèches tombantes; sa queue est longue et grêle; sa couleur, la plus ordinaire, est le blanc sale ou le jaune pâle, quoique, dans nos provinces méridionales, on voie presque autant de moutons noirs ou d'un brun foncé que de moutons blancs.

On l'élève par toute la France, où ses sous-variétés les plus estimées sont les *races flandrine*, *solognote*, *bérichonne*, *normande*, *roussillonnoise* des agronomes, des économistes et des bouchers.

Dans cette race, la brebis peut produire à un an et le bélier à deux.

Les moutons communs ne conservent leurs caractères qu'en Europe et dans certaines contrées tempérées de l'Asie. Transportés sous la Zone torride, ils perdent leur laine et se couvrent de poils analogues à ceux du chien.

2°. Le Mouton d'Espagne ou Mérinos, *Ovis hispanica*, Linnæus, un peu plus petit que le précédent, à formes arrondies, à tête large, à chanfrein peu bombé, à cornes très-grosses et contournées en spirale régulière sur les côtés, a tout le corps couvert d'une laine épaisse, très-fine, abondante, grasse, crêpue, pelotonnée en masses serrées.

Cette race, originaire d'Espagne, ou peut-être de Barbarie, et qui commence à se répandre par toute l'Europe, a déjà produit chez nous une multitude de

---

(1) *Duxque gregis cornu per tempora dura recurvo.*

Ovid., *Amor.*, III, 13.

sous-variétés, par suite de son croisement avec des races moins précieuses aux yeux des industriels.

3°. Le Mouton anglais, *Ovis anglicana*, Linnæus, est sans cornes; sa laine est fine et très-longue; sa queue pendante et longue aussi.

Dès les temps d'Henri VIII et d'Elisabeth, il était compté au nombre des richesses de la Grande-Bretagne. On l'élève surtout dans les comtés de Sussex, de Lincolnshire, de Kent, et aux environs de Cantorbéry.

4°. Le Mouton valachien, *Ovis strepsiceros* (1), est de la taille de notre mouton ordinaire; sa laine, très-abondante, ondulée, grossière, est peu estimée; la femelle a des cornes fort longues, divergentes, presque droites et comme tordues sur leur axe; le mâle les a encore plus longues, et, chez lui, elles s'élèvent presque perpendiculairement en spirale, sont à peu près parallèles entre elles, et présentent une arête saillante longitudinale.

Cette race est très-commune en Hongrie et en Autriche, où on la nomme *zackl*. Belon (2) assure qu'elle vit aussi dans l'île de Crête, et qu'elle compose de fort grands troupeaux sur le mont Ida en particulier. Les bouchers de Vienne, en Autriche, en font du cas et en approvisionnent la ville.

5°. Le Mouton a longue queue ou Tscherkessika (3), *Ovis dolichura*, se distingue par sa queue très-longue,

---

(1) Pline, lib. xi, c. 37, paraît avoir eu déjà connaissance de cet animal.

(2) *Observ. cit.*, p. 20, n°. 21.

(3) Pallas, *Spic. zool.* ii, p. 60.

traînant à terre, par sa laine grossière, par la courbure spirale et régulière de ses cornes.

Quoique très-répandu dans la Russie méridionale, notamment dans la Bucharie et aux environs d'Astrakan, il n'est encore que peu connu.

6°. Le MORVAN OU MOUTON A LONGUES JAMBES, *Ovis guineensis*, Linnæus, est remarquable par sa grande taille, sa forme efflanquée, la hauteur de ses jambes, la roideur de son poil court, qui n'a rien de laineux; la crinière qui garnit sen cou et s'étale sur ses épaules; la longueur de sa queue qui, de même que les oreilles, toujours pendante, tombe au-dessous des talons; ses cornes qui manquent souvent et décrivent moins d'un tour entier de spirale de chaque côté de la tête; les pendeloques adénoïdes qui descendent des côtés de son cou.

Originaire de la côte de Guinée, on l'élève surtout au Congo, à Loango et à Cabinde (1), aux Indes, en Barbarie, en Éthiopie (2), et au Cap de Bonne-Espérance. Il a été introduit et naturalisé en Europe par les soins des Hollandais qui, en en croisant la race avec celle des moutons du Texel, ont obtenu la race des *moutons flandrins*, très-répandus dans la Frise orientale et dont les brebis donnent constamment chaque année plusieurs agneaux.

Par une singularité assez notable, à l'île de Monbassa, non loin de Mozambique, les équipages de

---

(1) J. OVINGTON, *Voyage*, tome 1, p. 60.

(2) *Voyage de Drack*, p. 85.

Vasco de Gama trouvèrent des moutons tout-à-fait privés de queue (1).

7°. Le Mouton de Barbarie (2), *Ovis laticaudata*, Linnæus, est de la taille de nos races communes et a les oreilles pendantes, mais assez mobiles. Son chanfrein est très-arqué ; sa laine, plus ou moins grosse et longue, est mêlée de poils et tombe en mèches épaisses ; ses cornes, qui manquent quelquefois, sont quelquefois aussi quadruples ; elles font la volute ; sa queue descend au moins jusqu'aux jarrets, est très-renflée, sur les côtés, par suite d'une accumulation, d'une sorte d'épanchement d'une graisse peu consistante dans le tissu cellulaire, et représente une loupe stéatomateuse, arrondie, terminée en pointe, recouverte en dessous d'une peau nue, de couleur de chair, souvent du poids de trente (3) ou quarante livres, même de quatre-vingts quelquefois (4), et, disent les voyageurs (5), large d'un pied, longue de quinze à seize pouces, et épaisse de cinq pouces.

Ce mouton est particulier à la Barbarie et au Cap de

---

(1) *Hist. générale des Voyages*, in-4°, tome 1, p. 29.

(2) On le nomme aussi *Bélier de Tunis*, *d'Arabie*, *du Cap de Bonne-Espérance*, *du Mogol à grosse queue*.

(3) Kolbe, *Description du Cap de Bonne-Espérance*, tome II, p. 97 — *Voyage de Pirard*, tome 1, p. 37.

(4) Léon l'Africain assure que, si les moutons dont il s'agit sont engraissés avec du son et de l'orge, leur queue acquiert un tel volume qu'ils ne peuvent plus se remuer et qu'on est obligé de la leur faire traîner, après eux, à l'aide d'une petite brouette, fixée à leur train de derrière. (*Descript. Africæ*, vol. 2, p. 253). Voyez aussi les *Voyages de Chardin*, tome II, p. 28 ; le même fait y est consigné, *et ceux de de Villamont*, imprimés à Paris, en 1598, in-8° (p. 629.)

(5) Voyez entre autres les Voyages aux Indes de John Huyghen van Linschoten.

Bonne-Espérance. Il existe aussi en Éthiopie, à Mozambique, à Madagascar, où il a été vu par le voyageur Pyrard, en Perse, etc.

On en trouve, dans la Haute-Égypte, une variété qui a le chanfrein presque droit, la queue très-longue, et plus large que le corps dans l'étendue des deux premiers tiers de la loupe graisseuse. M. Frédéric Cuvier en a donné la figure dans les Lithographies qu'il publie des mammifères de la Ménagerie de Paris.

8°. Le Mouton stéatopyge, *Ovis steatopyga* de Pallas (1), n'a que fort peu de vertèbres caudales; mais sa queue est entièrement transformée en une loupe graisseuse, composée de deux masses arrondies, réunies supérieurement, et écartées par un sillon inférieurement; ses oreilles sont pendantes.

On le trouve dans les steppes du midi de la Russie (2), ainsi que dans la Perse et la Chine (3).

9°. Le Mouton d'Astrakan, de taille moyenne, et non constamment armé de cornes, est couvert d'une laine longue et des plus grossières (4); sa queue offre à la base un renflement du volume du poing seulement.

Son nom spécifique indique suffisamment sa patrie.

10°. Le Mouton d'Islande, *Ovis polycerata*, Linn.,

---

(1) *Ubi suprà*, p. 63, tab. 4.

(2) Pallas, *ibidem*.

(3) Fréd. Cuvier, *l. c.* — *Ambassade des Hollandais à la Chine*, 2e part., p. 92.

(4) Les agneaux de cette race ont, en naissant, le corps couvert de poils blancs et noirs, réunis en petites mèches très-frisées et très-serrées les unes contre les autres, en sorte qu'il en résulte cette fourrure d'un gris agréable, qui est si vulgairement connue sous le nom de *fourrure d'Astrakan*.

Ovis gothlandica, Pallas (1), est petit et a la queue courte et basse ; ses cornes, assez grandes et irrégulières, varient en nombre de deux à six, et, non arquées en spirale, ne présentent qu'une simple courbure en haut, en arrière ou de côté. Il est couvert de trois sortes de poils, un *jarre* très-long et fort grossier, seul apparent au dehors ; une *laine* intermédiaire, dure, lisse et commune ; un *duvet* très-fin et couché immédiatement sur la peau. Ses oreilles, horizontales, ont la figure d'un cornet : son corps est en général d'un brun roussâtre, et sa queue est noire.

On trouve des individus de cette espèce en Norwège, en Gothland, en Écosse, et surtout en Islande et aux îles Féroë, où ils existent en partie à l'état sauvage. En Ecosse, on les nomme *schtla*. Ils vivent au sein des neiges hyperboréennes sans redouter le froid.

L'*Ovis rustica* de Linnæus, et l'*Ovis brachyura* de Pallas, qui habitent le nord de l'Asie, paraissent se rapprocher beaucoup du mouton d'Islande.

Toutes les races de moutons vivent d'herbes (2) et tombent dangereusement malades par suite de l'influence de l'humidité. Or, comme elles ne se sont maintenues, ne peuvent se maintenir et ne se maintiendront que par notre secours, par nos soins, il devient de la plus haute

---

(1) *L. c.*, tab. 3, fig. 5, et tab. 4, fig. 1, *c.*; 2, *b.*

(2) Ce n'est que par une exception due à des circonstances de localité, que certains moutons mangent du poisson, comme nous l'avons dit en faisant l'histoire de la morue, et comme Ælien le raconte des moutons de Lydie; Arrien, de certains troupeaux du bord de la mer Érythrée; Philostrate, de quelques brebis des Indes; le voyageur vénitien Marco Polo, de celles d'Aden; etc.

importance de donner une bonne direction à ces soins, quand on veut tirer tout le parti possible de leurs produits, et surtout, ce qui nous intéresse plus particulièrement, quand on veut conserver à leur chair toutes les bonnes qualités qui en font un objet de commerce si étendu et si productif dans l'Europe entière et dans la plus grande partie de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique.

Ces qualités, en effet, varient progressivement, suivant les variations d'éducation et de nourriture qu'amènent les coutumes et le climat des différens pays.

Nous n'entrerons point ici dans des détails d'économie rurale tout-à-fait étrangers au plan de notre ouvrage, mais nous dirons que, pour que la chair des moutons soit telle que le médecin a droit de l'exiger, il faut que les animaux qui l'ont fournie aient pâturé sur la pente de collines bien aérées, sur des montagnes pelées, dans des plaines sablonneuses, où croissent en abondance des gramens à tige sèche, comme le chiendent, le poa (1) et la fétuque ovine, des genêts, des bruyères, des ajoncs, des fougères, du serpolet, de l'origan, de la pimprenelle, des carottes, des cytises de petites dimensions, du thym (2), de la mélisse (3), des potentilles,

---

(1) Cette plante est connue, depuis si long-temps, pour convenir aux moutons, qu'Aristote les appelle des animaux ποηφαγα, dans le chap. 10 de son 8e livre.

(2) Pline, (lib. XXI, c. 10), a dit : *Thymis quidem enunc tiam lapideos campos in provinciâ Narbonensi refertos scimus : hoc penè solo reditu, è longinquis regionibus pecudum millibus convenientibus, ut thymo vescantur.*

(3) On lit dans Théocrite :

des tormentilles, des pissenlits, et autres herbes sèches, aromatiques ou amères, comme la plupart des chicoracées, des corymbifères et des labiées, par exemple; qu'ils n'aient jamais séjourné long-temps dans les terrains constamment humides, ou qui ne se dessèchent que sous l'influence des chaleurs de la Canicule; dans les prairies fraîches (1) et d'une riche végétation; dans les prairies artificielles; dans les cultures de luzerne ou de trèfle, dans les vallées grasses et fertiles; qu'ils n'aient point été exposés à des pluies prolongées; qu'ils aient passé les nuits froides et le temps de la mauvaise saison dans de vastes bergeries, où on leur ait fourni abondamment du maïs, de l'avoine, du son, des féverolles, de l'orge, des fourrages séchés avec soin, des racines de carottes, de navets, de panais, de betteraves, des pommes de terre, et surtout de l'eau claire, légère, tenant en dissolution une petite quantité de sel commun, et conservée dans des vases bien propres; qu'enfin on ne les ait jamais conduits paître avant la disparition de la rosée. En exigeant de telles conditions, on ne fait que se rapprocher de la Nature, puisque dans leur état sauvage ou demi-sauvage, les mouflons, les argalis, les

---

Ταῖσι δ' ἐμαῖς οἴεσσι πάρεστι, μὲν ἁ Μελιτεια
Φέρβεσθαι.........................

Ειδυλλιον έ.

(1) Dans les lieux humides, les moutons sont presque toujours constamment atteints d'une maladie souvent mortelle et à laquelle on donne le nom de *pourriture*. Cette affection paraît due au développement de certains vers vésiculeux, comme nous l'avons dit, tome IV, p. 391. Elle altère sensiblement la saveur et les autres qualités de leur chair.

moutons du Cap de Bonne-Espérance ne se nourrissent que de mousses, d'herbes sèches, odorantes, à saveur forte, de feuilles d'arbres, et fréquentent les montagnes de préférence aux plaines.

L'influence de l'âge mérite aussi ici quelque attention : à deux et trois ans, les brebis ont déjà la chair sèche et coriace ; passé six ou sept ans, celle des moutons est dans le même cas.

L'influence du sel sur la santé et l'excellence de la chair des moutons est aujourd'hui aussi généralement reconnue. Une seule preuve nous suffira, c'est la grande réputation dont jouissent, auprès des gastronomes, les moutons qui ont été engraissés sur les bords de la mer, et qu'on connaît à Paris sous le nom de *Moutons de présalé.* Il est donc essentiel qu'on ne l'ait pas épargné aux moutons que l'on destine à la boucherie.

L'influence de la castration opérée sur les jeunes mâles (1), et même sur les brebis, n'est pas moins démontrée dans le même sens ; par son moyen leur viande devient beaucoup plus tendre et plus délicate que ne l'est celle du bélier, qu'on ne mange même pas habituellement ; elle perd une odeur désagréable et propre à celui-ci ; elle acquiert une aptitude marquée à se charger d'une graisse fine et savoureuse.

Un animal ainsi châtré, élevé avec les précautions indiquées et ayant atteint l'âge de cinq à six ans, possède toutes les conditions requises, et fournit à notre alimen-

(1) Cette opération n'a point les mêmes avantages, si l'on attend pour la pratiquer, que les béliers aient déjà acquis un certain âge, et surtout, aient servi à la monte.

tation la viande peut-être la plus universellement employée, la plus généralement goûtée, après celle du porc toutefois.

Nous allons bientôt traiter, avec quelque détail, des propriétés qui distinguent cette viande chez le mouton proprement dit et adulte ; ce que nous avons dit de l'Agneau nous dispense de remonter plus haut, et la manière dont nous avons présenté l'histoire du Boeuf rendra notre tâche actuelle moins difficile à remplir. Mais nous devons toutefois préliminairement rappeler, d'une manière générale, que le mouton ne mérite pas de la reconnaissance uniquement sous le rapport du motif qui nous le fait si cruellement immoler à notre faim ; il engraisse la terre sur laquelle on le fait parquer ; avant de contribuer à le nourrir de sa chair, il enrichit son maître de sa toison ; il l'alimente de son lait(1) ; les diverses parties de son corps rendent à notre espèce des services multipliés dans l'exercice des différens arts qu'elle cultive; et selon l'élégante expression de Pline(2), *ut boves victum hominum excolunt, itá corporum tutela pecori debetur.*

Il doit donc paraître tout naturel de voir, à différentes époques, et dans une foule de pays, des hommes justes, des peuples sages, chercher à améliorer le sort de cet animal, à faire aimer, honorer, respecter sa race, comme lorsque, dans les combats du chant, le vainqueur

---

(1) .... *Pleno quæ fertis in ubere nectar.*
Mollia quæ nobis vestras velamina lanas
Præbetis, vitâque magis quàm morte juvatis.
Ovid., *Met.* xv.

(2) Lib. viii, c. 47.

recevait pour prix un mouton : Théocrite et Virgile en font foi.

L'état de pasteur était loin d'être rangé au nombre des professions déshonorantes chez les anciens Grecs, les Romains, les Siciliens, les Égyptiens. Et comment en aurait-il pu être autrement? Des Rois, bien plus, des Dieux même n'en avaient-ils pas rempli les fonctions? Apollon et Mercure eurent à garder des troupeaux; Homère nous peint Minerve apparaissant à Ulysse sous la figure d'un jeune berger; Paris, juge de trois Déesses, veillait aussi sur ses brebis, quand il frappa les regards de ces beautés immortelles; Orphée ne craignait point d'appeler bergères les Nymphes des campagnes (1); le barbare et orgueilleux Polyphème gouvernait lui-même ses richesses en ce genre (2), et quand le pasteur Faustulus avait servi de père aux fondateurs de la Capitale du monde, il eût été inconvenant à un simple sénateur de dédaigner les soins d'un troupeau (3).

Les prêtres de Thèbes et de Memphys avaient fait des brebis et des moutons une race d'animaux sacrés, comme nous l'apprend Plutarque dans son livre d'Isis, et

---

(1) Voyez le Poëme des Argonautes, où, dans le 4e chant, ces divinités reçoivent les épithètes d'οἰοπόλαι et d'ἐπιμηλίδες.

(2) *Nec si fortè roges, possum tibi dicere quæ sunt :*
. . . . Pauperis est numerare pecus.
Ovid.

(3) *Pascebatque suas ipse senator oves.*
Ovid., *Fast.* I.

comme l'indique Juvénal quand, en parlant de l'Egypte, il dit :

..... *Lanatis animalibus abstinet omnis*
Mensa (1)..................

Un décret des Athéniens condamnait à la peine du talion l'homme qui se serait permis d'écorcher un bélier pendant sa vie (2); et une ancienne loi de la République défendait à quiconque avait un troupeau de cent bêtes de livrer au boucher une brebis vierge ou non tondue (3).

Personne n'ignore à coup sûr, le rôle important qu'a joué dans l'Antiquité le bélier de Phryxus, cause première de l'Expédition des Argonautes, et que Jupiter, lui-même, disent les anciens Mythes des Grecs, transporta parmi les constellations de la voûte étoilée, où il brille encore aujourd'hui comme le premier des douze hôtes du soleil, en tête du zodiaque. Et, si, après tant de citations profanes, il nous était permis de puiser des preuves dans notre sainte Religion, ne verrions-nous pas l'agneau, le mouton, la brebis, recommandés à toute notre attention par les symboles les plus respectables, par les emblèmes les plus concluans, par les paraboles les plus frappantes de vérité ?

---

(1) Il faut cependant excepter les habitans de Lycopolis, qui, en se nourrissant de moutons, prétendaient imiter, sans doute, le loup, leur patron.

(2) Plutarque, dans son *Traité, s'il est loisible de manger chair*, liv. IX, c. 5.

(3) ΑΘΗΝΑΙΟΣ, Δειπνοσοφ.

L'intérêt de pareilles considérations est grand ; il ne saurait être contesté ; mais elles rentrent dans le domaine de la morale, de l'histoire, de la philosophie, de l'histoire naturelle, de la science des antiquités, et n'appartiennent plus ni à l'hygiène, ni à la thérapeutique, objet spécial de nos travaux actuels.

Sans même chercher à fixer l'époque à laquelle on trouva l'art de rendre plus tendre la chair de ces mammifères par la castration, époque au sujet de laquelle les savans ne sont pas encore d'accord entre eux, étudions donc d'abord le mouton sous le point de vue de la trophologie ; voyons comment sa chair peut servir à notre nutrition ; comment l'examen de cette chair peut mettre l'homme de l'art à même de la prescrire avec avantage, de la défendre judicieusement dans telles ou telles circonstances pathologiques données, et au grand profit des malades dans tous les cas, d'ailleurs.

La chair du mouton, non moins généralement employée que celle du bœuf sous le climat de Paris et dans l'Europe septentrionale, est d'un usage beaucoup plus habituel encore et presque exclusif même dans les contrées méridionales. Elle possède, comme celle du volumineux quadrupède que nous venons de nommer, la puissance de réparer, de soutenir, d'augmenter notre substance et les élémens de notre organisation ; les sucs éminemment nutritifs qui l'imprègnent, les matériaux de chyle qu'elle renferme dans son parenchyme, ne sont ni moins abondans, ni moins disposés à une prompte et utile assimilation.

Nos lecteurs n'auront pas sans doute encore oublié ce que nous avons dit naguère des propriétés physiques et chimiques de la viande du bœuf. Celle du mouton

s'en rapproche tellement sous ce double rapport, que nous ne ferions presqu'ici que nous répéter ; elle offre en effet un tissu presque analogue au sien, tendre, succulent, compacte ; elle contient aussi de la fibrine, qui en fait la base, de l'albumine, de la gélatine, de la graisse, des sels, et enfin ce principe excitant, tonique et restaurant, propre aux animaux adultes seulement, non encore développé chez les jeunes individus, non attaquable par les forces décomposantes de la digestion, et si connu aujourd'hui sous le nom d'*osmazome* (1). Aussi appartient-elle également à la catégorie des alimens *valentissimæ materiæ*, comme le disait Celse, et s'éloigne-t-elle beaucoup de la chair de l'agneau, pour se rapprocher de celle du cerf, du chevreuil, de la bécasse, dont nous avons déjà traité.

Lors donc qu'on se nourrit en totalité ou en grande partie de chair de mouton, cet aliment, en raison composée de la puissance stimulante dont il jouit, de la facilité avec laquelle il est élaboré dans les voies gastriques, de l'abondance des fluides nourriciers qu'il recèle, produit les mêmes effets physiologiques que nous avons vus être déterminés sous l'influence du bœuf, soit généralement dans toute l'économie, soit localement dans l'étendue des voies digestives uniquement : l'un peut toujours remplacer l'autre sans inconvénient. Nous ferons remarquer seulement que le mouton a une action réparatrice, une force d'excitation un peu moins développées, ce que semble prouver l'histoire de ce geôlier d'Ipswich que nous avons déjà racontée (2), mais cons-

---

(1) Voyez tome II, p. 447.

(2) Tome II, p. 449.

tamment aussi, sous un petit volume, il verse, dans la masse des humeurs assimilables, une grande proportion de molécules réparatrices, et donne à l'absorption, à l'arrangement chimico-vital des principes constituans de nos organes, une vigueur inaccoutumée, une régularité des plus favorables au libre exercice des fonctions, à l'accroissement de tous les tissus vivans, au développement de la sensibilité, à l'énergie des facultés locomotrices. Si son influence snr tout le système de l'économie est moins marquée que celle du bœuf, cela paraît tenir à une moins grande proportion d'osmazome, défaut qui fait, en outre, que le bouillon de mouton est universellement moins goûté, toujours moins recherché et réellement moins bon, moins sapide, moins excitant et moins nourrissant que celui de ce dernier.

Nous ne redirons point ici ce que nous avons déjà dit sur un sujet analogue : tout ce qui concerne la théorie, le mode de fabrication et l'opportunité du bouillon de bœuf; tout ce qui a rapport aux préparations culinaires plus ou moins compliquées, plus ou moins savantes de la chair de ce mammifère, est presque en tout point applicable au mouton dont nous traitons, qui, non moins que lui, a été dénaturé par les raffinemens du luxe, par les inventions de la gourmandise, par le faste des assaisonnemens combinés.

Nous ne présenterons point à nos lecteurs le vaste tableau que la connaissance de l'histoire des temps anciens, que l'étude approfondie des ingénieuses recherches, des précieuses découvertes des Modernes, nous mettraient à même de dérouler à leurs yeux. Qu'Apicius repose en paix; il ne trouvera point en nous un rival envieux, quoique indigne, de son antique renommée;

que le spirituel et érudit auteur du Code gourmand ne se mette point en défense et n'apprête point ses armes (1) : libre à lui de parcourir la carrière sans obstacle ; nous n'écrivons que pour des médecins, nous cherchons à multiplier les ressources que la Nature leur donne pour le soulagement de leurs semblables ; nous craindrions, en offrant aux besoins factices de ceux-ci de nouveaux alimens, d'accroître encore la masse des maux qui pèse sur eux, et de fournir à la sévère Sobriété les moyens de se venger de l'omnipotence gastronomique sur des estomacs trompés dans leurs calculs ambitieux.

Nous nous contenterons donc de dire, puisque cela se rattache immédiatement à l'hygiène, qu'il y a des races de moutons plus estimées les unes que les autres pour leur chair, que ceux de telle province sont préférés à ceux de telle autre, abstraction faite du talent des artistes chargés de préparer celles de leurs parties qui doivent paraître sur nos tables. A Paris, aujourd'hui, on fait un cas plus particulier des moutons nourris sur nos côtes sablonneuses des environs de Dieppe, de Fécamp, du Tréport et nommés *Moutons de présalé*, ainsi que ceux qui viennent des Ardennes, de Gange, de Bourges, du Bocage, de Langres, de Vassy, de Valognes, de la Crau, de Beauvais, de Condé, des environs de Narbonne, de l'Auvergne (2), de Carouge en Normandie.

Ceux du Languedoc et de la Provence, dont la viande

---

(1) Horace Raisson, *Code gourmand*, *Manuel complet de Gastronomie*, 4e édition, in-18, Paris, 1829.

(2) Jos. Du Chesne, *Diœteticon polyhistoricon*, Genève, 1626, in-12, p. 306 et 307.

a souvent une odeur forte, sont moins estimés en général ; leur chair a trop d'analogie avec celle du bélier.

En Angleterre, les moutons du Lincolnshire, de Levées et de Bournes, sont plus recherchés que les autres.

En Moldavie, la chair de ces mammifères est si délicate et si savoureuse, qu'au commencement du XVIII[e] siècle, selon le baron de Bock, les marchands Grecs, pourvoyeurs du Grand-Seigneur, en achetaient seize mille tous les ans, qu'ils conduisaient à Constantinople, uniquement pour l'usage des cuisines de Sa Hautesse (1). Nous avons dit aussi déjà qu'à Vienne on envoie dans les boucheries une grande quantité de moutons valachiens, dont la chair ne diffère pas beaucoup de celle des nôtres. A Madagascar, celle des jeunes moutons à grosse queue est d'une excellente saveur, selon le voyageur Flaccourt. La loupe graisseuse, qui distingue les individus de cette race et de certaines autres races voisines, passe pour un morceau des plus friands dans la Tartarie orientale (2), et fournit aux habitans du Cap de Bonne-Espérance une matière qui a la consistance du sain-doux, et qu'ils emploient aux mêmes usages que notre beurre.

Dans la Carniole, on trouve, assure-t-on, des moutons dont la chair mérite la préférence sur celle du poulet, et qui vivent sur les Alpes de cette contrée (3) Ceux de ces animaux qui habitent les parties hautes de l'Espagne sont aussi très-recherchés des connaisseurs, à cause du fumet qui distingue leur viande.

---

(1) Lettres du baron de Bock à Buffon, Metz, 1777.

(2) *Relation de la Grande-Tartarie.*

(3) Pierre de Chastel, *ubi infrà*, p. 121.

En Guinée, la chair des moutons qui constituent la race propre à cette contrée, est grasse, agréable au goût, et d'un fumet non moins distingué, quand on choisit, pour se la procurer, les individus qui paissent sur des montagnes ou au bord de la mer; elle sent le suif s'ils ont habité des pâturages humides et marécageux (1), et celle des moutons de la Côte-d'Or n'est presque, dit-on, jamais mangeable, tant elle est dure et coriace.

Independamment de ces variétés dans la qualité de la chair des moutons des diverses races, indépendamment de celles qui peuvent tenir à la manière dont ces animaux ont été élevés et nourris, il faut encore tenir compte des différences que l'on peut attribuer à leur état de santé ou de maladie, et qu'il est du domaine de l'hygiène publique d'apprécier convenablement. La chair de ces ruminans, par exemple, se corrompt avec la plus grande facilité, quand ils ont été atteints de certaines fièvres contagieuses plus ou moins analogues au typhus. Elle doit, dans ce cas, être proscrite de la manière la plus absolue, et, dans les états policés, le Pouvoir administratif doit défendre rigoureusement aux bouchers de la vendre aux consommateurs; et cela avec d'autant plus de raison, que, dans son état naturel lui-même, la viande du mouton est déjà bien plus susceptible de s'altérer à l'air que celle du bœuf, du porc, du sanglier, du cerf, et exige une plus grande surveillance (2). Il faut encore ranger

(1) *Voyage de* Des Marchais, tome 1, p 141, édition de Paris, in-12, 1730.

(2) Dans leurs Codes alimentaires, moins séduisans, moins spirituels, mais plus sages sans doute que les Physiologies gastronomiques

au nombre des alimens malsains la chair des moutons qui sont atteints d'anasarque, d'ascite, d'hydrothorax, de pourriture, de phthisie pulmonaire, du claveau, de la dysenterie (1) : il n'en est point de même, au contraire, si les maladies qui sévissent sur ces animaux sont une gale récente, l'épilepsie vermineuse, le tournis hydatique; leur chair ne contracte alors aucune qualité malfaisante, et peut être mangée impunément; mais toujours est-il que, considérée comme denrée, le débit et la consommation de cette viande doivent être soumis à des précautions sanitaires d'autant plus multipliées, à des règlemens d'autant plus sévères, que son usage est plus répandu. C'est ce qu'on a fort bien senti en France (2), en Allemagne (3), dans la Grande-Bretagne et autres pays, où une foule d'ordonnances ont été publiées par les autorités compétentes au sujet du mouton et des autres bestiaux,

---

de nos graves magistrats du 19e siècle, les législateurs des Hébreux, les prêtres des Égyptiens semblent avoir deviné l'importance des résultats de ces observations sur la santé des peuples. Tout mouton, mort de maladie, ou tué d'une autre manière que celle ordonnée par les lois, était répudié, et ne devait pas être mangé.

(1) *Ordonnance du 9 germinal, an 8*, concernant le commerce de la viande.

(2) Nic. Lemoyne Desessarts, *Dictionn. univ. de Police*, Paris, 1786 et 1791, in-4°. — Nic. de la Mare, *Traité de la Police*, in-fol. 1705-1738. — *Recueil des Ordonnances de Police rendues dans Paris, depuis l'établissement de la Préfecture.*

(3) Johann Peter Frank, *System einer vollstændigen medizinischen Polizey*, Manheim, in-8°, 1779 et seq. — Zach. Gottl. Hussty von Rassinya, *Diskurs ueber die medicinische Polizey*, Presb., 1786, in-8°. — J. H. C. Schlegel, *Sammlung aller sanitœts Verordnungen fuer das Fuerstenthum-Weimar, bis* 1802; Jena, 1803, in-8°.

et où, d'accord avec ce que commande le sentiment le plus vulgaire, le magistrat condamne le berger qui trouve un plaisir barbare à exciter ses chiens contre les animaux fatigués qu'il conduit à la boucherie, et qui, en agissant ainsi, compromet la sûreté des citoyens, tout autant pour le moins qu'il blesse les lois de la morale.

Il n'est point inutile non plus de porter son attention sur l'âge des moutons que l'on sacrifie aux besoins de notre espèce. Trop vieux, leur chair, dure et coriace, est difficile à digérer et peu nourrissante; trop jeunes, elle est surchargée de gélatine, et offre tous les inconvéniens que nous avons signalés en parlant de l'agneau. On croyait même autrefois que, dans le premier de ces deux cas, elle devenait une cause de fièvre et de dysenterie (1).

Nous savons déjà par analogie que l'osmazome, ce principe stimulant de la chair du mouton, joue un rôle assez important dans l'exercice des facultés trophologiques, dans l'accomplissement des effets physiologiques de cet aliment, et nous pouvons, encore par analogie, nous faire une idée juste de l'impression qui résulte de son usage sur les tissus vivans, sur les propriétés de la vie; nous ne fatiguerons donc point nos lecteurs en comparant de nouveau la nourriture animale à la nourriture végétale, le régime de gloutons créophages du Nord à celui des pythagoriciens phytophages du Midi, l'influence de l'un à celle de l'autre, les conséquences variées qui en résultent les unes aux autres : déjà, plus d'une fois, ce

---

(1) Pierre Du Chastel, Κρεωφαγια, Antwerp., 1626, in-12, lib. II, c. 12, p. 117.

sujet nous a occupés ; nous croyons l'avoir à peu près épuisé, de même qu'en faisant l'histoire chimique et hygiénique du bouillon de bœuf, nous avons à peu près fait celle du bouillon de mouton.

Disons donc seulement, en peu de mots, que l'habitude de la chair du mouton, dont le rang parmi les alimens n'a été véritablement fixé que depuis les médecins arabes, amène bientôt la pléthore, et que sa qualité nourrissante et stimulante détermine un excès dans le développement des forces organiques, ce qui tend à réaliser une complexion propre à prédisposer aux phlegmasies, aux angiothénies, aux hémorrhagies actives, aux congestions cérébrales ou pulmonaires. Ainsi donc, par suite, il est d'un médecin sage de défendre l'usage de cette viande chez tous les individus atteints de maladies aiguës accompagnées de phlogose et d'irritation. Les cas sont ici aussi faciles à spécifier que ceux où un pareil aliment mérite d'être recommandé, et qui sont toujours indiqués, au contraire, par des symptômes de faiblesse, de prostration des puissances vitales, de relâchement des tissus, comme à la suite du scorbut, de l'atrophie mésentérique, des fièvres adynamiques, des scrofules, des flux leucorrhoïques, dans le rachitis, certaines hydropisies asthéniques, les fièvres intermittentes opiniâtres, le diabétès sucré, etc., etc.

Nous craindrions aussi d'abuser du temps de nos lecteurs en leur rappelant comment on a mis en pratique une foule de procédés pour conserver pendant un long laps de temps la chair du mouton, qui change alors presque tout-à-fait et de nature et de propriétés ; comment on la marine, on la dessèche, on l'enfume, on la sale, on la râpe ; comment elle entre dans la confection des

D. Laing Esq.

14, HENRIETTA STREET, COVENT GARDEN.

LONDON, 17/10 1853.

To **Williams & Norgate**

IMPORTERS OF FOREIGN BOOKS.

Page 271

1 Cloquet Faune des Medecins vol 6 – last livr. not published			

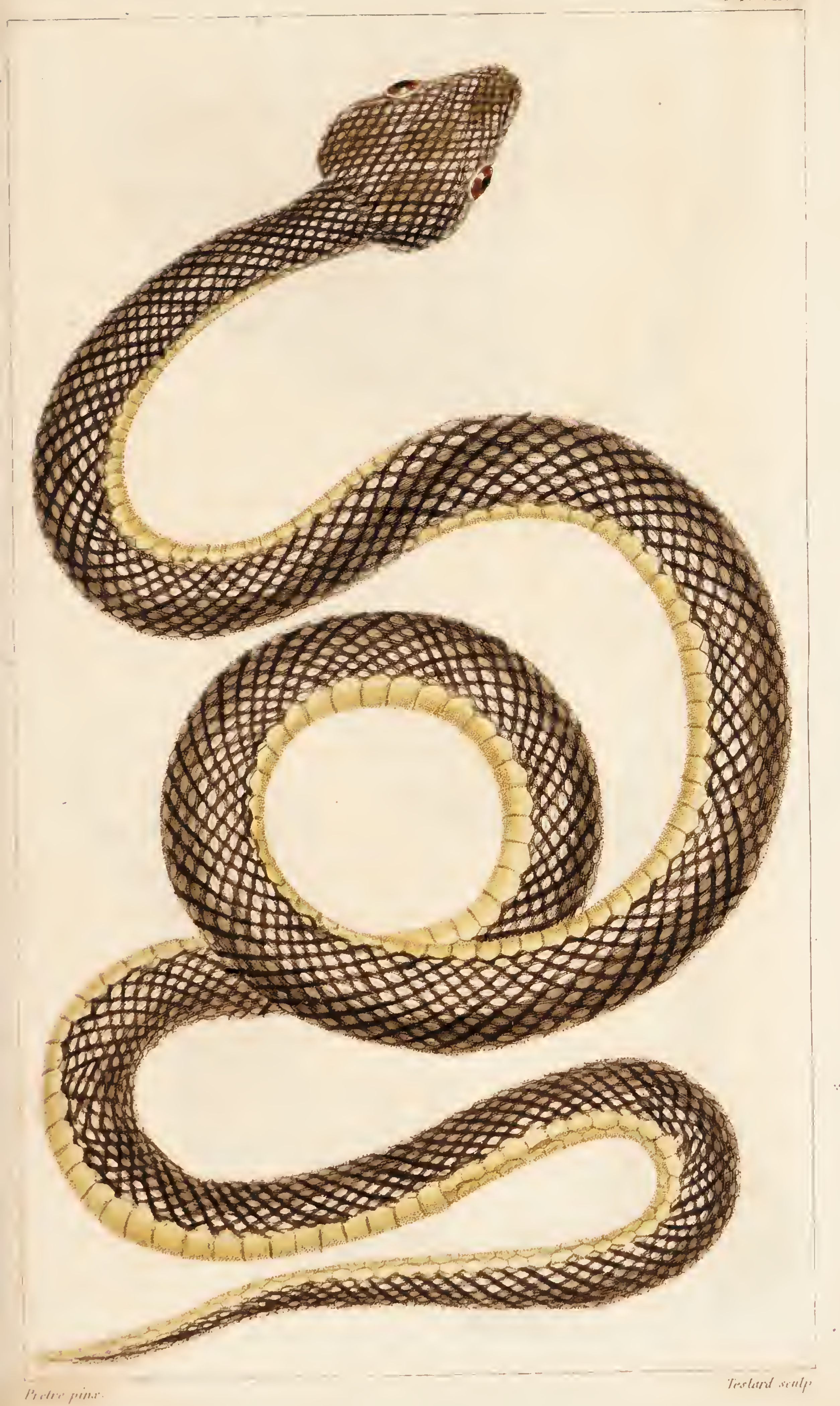


1. Le Thon.
2. La Perche de rivière.



Pretre pinx.t *Turpin direx.t* *Dien sculp.t*

1. Strongle du Cheval.
2. Strongle géant ou Dioctophyme.
2 a. Tête et Bouche grossie.
3. Oxyure du Cheval.
4. Trichocéphale de l'Homme.
5. Douve du Foie.



Pretre pinx. *Teslard sculp.*

TRIGONOCÉPHALE FER-DE-LANCE.



Prêtre pinx. Testard sculp.

1. Un des bois de L'ÉLAN.
2. Bois du DAIM.
3. Bois du CERF.
4. Corne du RHINOCÉROS.



Prêtre pinx. *Smith sculp.*

1. L'OUTARDE.

2. LA MACREUSE.



Prêtre pinx. *Smith sculp.*

1. LA PERDRIX rouge.

2. LE PAON.



...ètre pin. Testard sculp

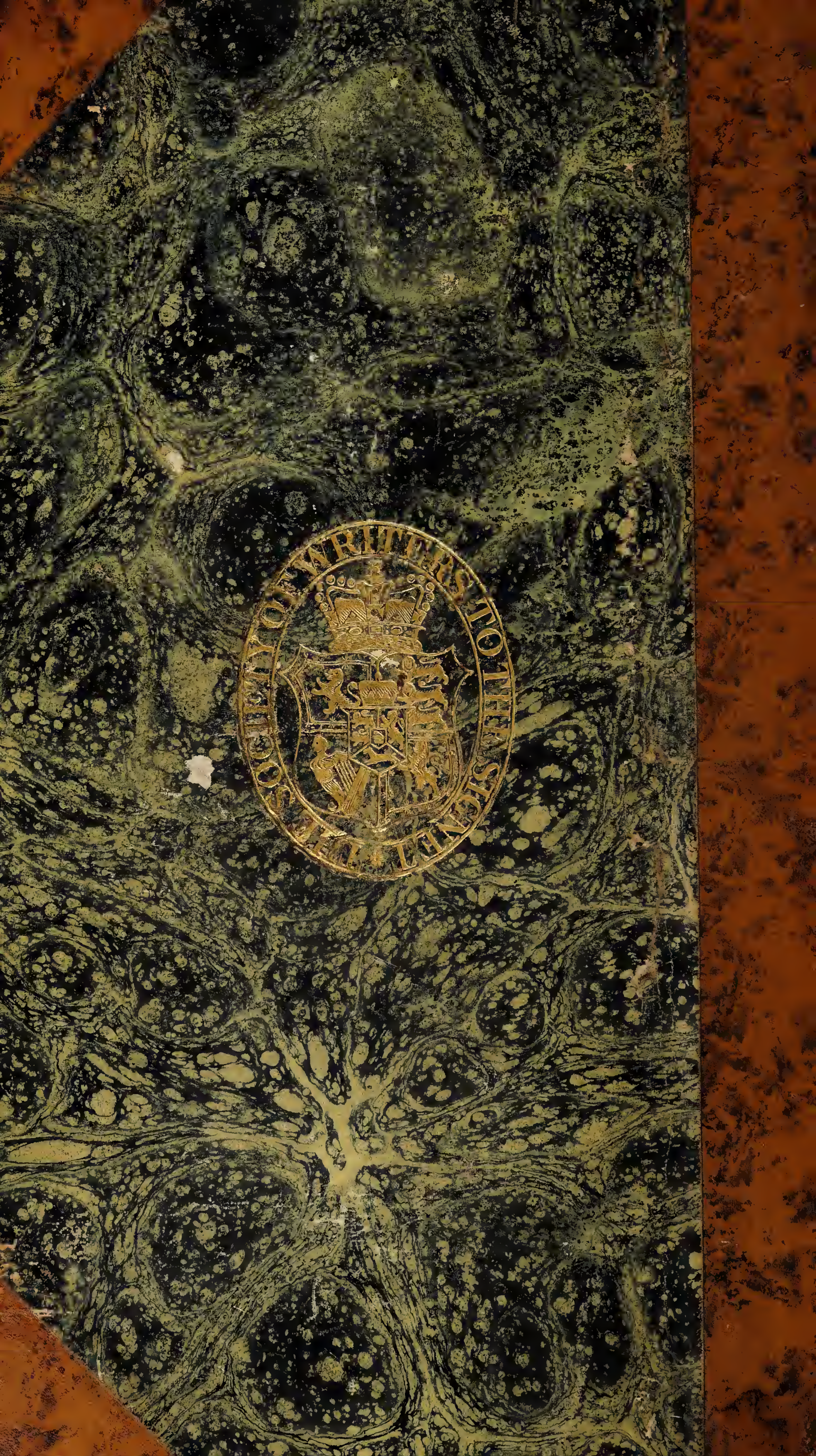
1. LA PERSÈQUE commune.

2. L'IGUANE.



1. LA GRANDE LAMPROIE.

2. L'OSPHROMÈNE GORAMY.


THE SOCIETY OF WRITERS TO THE SIGNET